

民間水果加工法

第二商業部干鮮果品商業局編

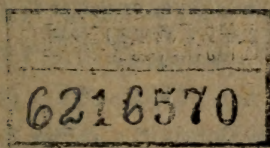
輕工業出版社



67.517
566

民間水果加工法

第二商業部干鮮果品商業局編



輕工業出版社

1958年・北京

中科院植物所图书馆



S0024155

內 容 介 紹

本書是第二商業部干鮮果品商業局經過重點地深入調查，搜集了全國各地水果加工廠的各種較為出名的民間水果加工方法，加以匯編而成。書中對民間水果加工分為蜜餞果脯、香料果干及果胚(醃果)和果干三類，分別按水果品種對它的加工過程、貯藏方法等作了介紹。

本書適合於全國各地水果加工廠職工閱讀；並可供城鄉人民進行家庭水果副易加工的參考；特別是配合目前工農業生產大躍進，對縣、鄉、農業社組織水果加工有重要參考價值。

民 間 水 果 加 工 法

第二商業部干鮮果品商業局編

輕工業出版社出版

(北京市廣安門內白廣路)

北京市書刊出版業營業許可證出字第 009 號

輕工業出版社印刷廠印刷

新華書店發行

787×1092公厘 1/32 • $\frac{50}{32}$ 印張 • 14,900字

1959年4月第1版第1次印刷

1958年12月北京第2次印刷

印數：50,001—84,000 定價：(10)0.40元

統一書號：16042·228

前 言

干鮮果品是一种营养价值較高的食品,它不仅可以生食,經過加工还可以制成許多美味的食品。我国民間果品加工,有着悠久的历史,种类很多,風味优美,为全国人民所爱好。随着生产的發展,为了充分利用果实資源及滿足消費者的需要,做好水果的加工工作,是促进生产、保証食品供应的一个重要环节。

当前不少果品供应緊張,而另一方面許多山区貨棄于地。今后随着綠化荒山、荒地和大力發展山区經濟,果树面积將迅速增長,根据目前的全国果树生产躍进规划,如以 1957 年为基准,到 1962 年將增長六倍;而全国水果产量,到 1962 年將提高五倍,到 1967 年將提高二十五倍。因此,依据当前情况和为今后生产發展着想,摆在我們加工經營部門面前的任务,就是如何利用这些資源,組織水果加工,为生产、为消費更好地服务,以充分供应人民价廉物美的多种多样的果品。

我国民間果品加工經驗,極为丰富多采,而且簡便易行,將这些寶貴的遺產整理出来,对發展生产、滿足消費者的需要,是有很大大意义的。这些民間水果加工方法,适合于中、小型水果加工厂,設備簡單、操作容易、投資少、收益快,配合目前工農業生产大躍进,对于县、乡、農業社組織水果加工,有重要参考价值。为此,我們特將全国各地水果加工厂各种較为出名的民間水果加工方法加以搜集,編成本書,以供地方工業和農業社的需要。

在整理本書过程中,承北京農業大学园艺系周山濤同志协助,特致謝意。

目 录

第一編 果脯蜜餞..... 6

一、果脯类 7

杏 脯..... 7 苹果脯 9

蜜 棗.....11

二、糖衣果脯类.....17

白糖冬瓜.....17 白糖荸薺.....19

白糖藕片.....20 白糖蓮子.....22

白糖柚皮.....23 白糖桔餅.....25

白糖金桔餅.....26 白糖柑餅.....28

三、蜜餞类29

蜜李片.....29 蜜桃片31

蜜芒果.....32 糖木瓜34

白糖楊桃片.....35

四、帶汁蜜餞类.....36

良友攪.....36 糖青梅37

桂 花..... 39 玫瑰花40

第二編 香料果干及果胚(醃果).....42

一、果胚类43

青梅胚.....43 李子胚44

桃 胚.....45 橄欖胚45

三稔胚.....46 楊梅胚47

柰榭胚.....47 金桔胚48

檸檬餅胚.....49

二、香料果干类.....50

津津饅	50	衛生饅	51
和順饅	52	笑口饅	53
糖葫蘆	54	草冰梅	55
雪花梅	56	甘草梅	57
七珍梅	58	八珍梅	60
甘草檸檬	61	衛生忙棚	62
糖三稔	63	甘草桃餅	65
甘草芒果	66	甘草金桔	66
李鹽餅	67	無核加应子	69
鹽金棗丸	70	話梅	72
糖薑姜	73		

第三編 果干 75

杏干	76	梨干	78
棧子干	79	荔枝干	80
葡萄干	83		

附 录

一、民間燻硫室構造簡介	87
二、民間烤房構造簡介	88

第一編 果脯蜜餞

果脯蜜餞是我國有傳統性的水果加工品，具有特殊風味，為廣大人民所喜好。主要產地為廣東、福建、江蘇、四川、河北、山西等省。每年加工量很大，近年來出口也不少，經濟價值較高。

果脯蜜餞的加工原理，主要是利用高濃度的糖使水果能夠較長期地保存，糖液濃度高達70%以上；此外，被結晶糖包被的制品，也都有着極高的滲透壓，使存附在制品原料上的微生物因脫水而產生生理干燥現象，不能發育生長，从而使制品得以保存。但這種制品在保存中，因吸潮而降低糖的濃度時，微生物特別是它們的孢子，仍能繼續發育生長，引起制品敗壞。因此，加工蜜餞果脯時，必須使糖液濃度達到一定標準，或使其適當的干燥，或者加用適量的防腐劑，以達到保存的目的。

各種果脯蜜餞，它的制作原理和方法，雖然基本相似，但我國南北各地的產品，在形式上是不同的，目前還缺乏細致的分類。茲將我們所常見的產品，暫劃分為四類：

(1) 果脯 這類制品可以北京、山西等華北地區出產的桃脯、梨脯等為代表，它是經濃糖液浸煮達一定濃度之後，晒干或烘干，成為棕色透明、表面比較干燥的制品。

(2) 糖衣果脯 這類制品是果實原料完成浸煮手續之後，不需經過干焙過程，只在表面包被一層結晶的蔗糖糖衣。這類制品可以廣東、四川等地所產的柚皮糖、桔餅、冬瓜條等為代表。

(3) 蜜餞 這類制品可以福建省產的蜜桃片、蜜李片、蜜

芒果等为代表。成品表面黏附有透明似蜜的糖汁,在制造过程中,一般地不經曝晒或烘烤手續,成为一种半干燥性的制品。

(4) 帶汁蜜餞 目前罐頭厂称为“糖醬果实”,为出口加工品之一。將果实煮成之后,与濃厚的糖液一同裝入罐頭或其它容器中保存。

茲將我国各地民間現有蜜餞果脯的制作方法分別介紹如下:

一、果 脯 类

杏 脯 (北 京)

原 料

鮮杏 350~360 斤;白砂糖 70 斤;硫磺 1 斤。

原料要求及处理 加工杏脯宜用質地細致、含粗纖維少、顏色橙黃的离核品种的鮮杏。成熟度以剛由綠色变成橙黃色、質地尚堅实者为佳。

加工前,先挑除劣果,用小刀沿果实的縫合綫割一环形。然后兩手分別紧握其兩半扭动,使一半脱离杏核,再用刀尖挖去另一半中的杏核,用清水冲洗干淨后裝入筐中,送进燻硫室(見附录一)燻制約 3 小时,即可进行糖浸。

操 作 工 序

原料→剖切除核→洗滌→燻硫→燙煮糖浸→干燥→燙煮糖浸→整形→干燥→成品。

加 工 方 法

第一次燙煮糖浸 在銅鍋^①內盛濃度为 35~40% 的糖

① 現有加工厂都使用銅鍋,可用鋼种鋼代替。下同。

液(經常加工的可用前批第二次糖浸后的糖液,称为“杏湯”)煮沸后,將已經硫燻的鮮杏倒入鍋內熱燙約1分鐘,隨即撈出,連同糖液一併倒入容積為1,000~1,500斤(糖液加杏的重量)的瓦缸中浸漬24小時,使糖液滲入果實內部。

第二次燙煮糖浸 取濃度為50~60%的糖液(經常加工的可用前批第三次糖浸后的糖液,加水或加適量砂糖調整)煮沸后,將經過第一次糖浸的杏,濾去糖液倒入鍋內,再熱燙2~3分鐘,隨即撈出,連同糖液一併倒入瓦缸中,再浸漬24小時。

半成品干燥 將第二次浸漬后的半成品撈出,使凹面向上,鋪在竹制的籠屉(亦稱竹匾)上,在陽光下曝曬6~8小時,或在攝氏60~70度的烘房中烘焙,等果實的表面出現細小的綫紋時,即可進行第三次糖浸。

第三次燙煮糖浸 操作方法與前兩次基本相同。但所用的糖液濃度更高,即另用砂糖加少量的水溶解(濃度在70%以上)后,將杏的半成品倒入鍋中煮3~5分鐘,然后撈出,濾去糖液,鋪在竹籠屉上冷卻。

整形及干燥 經三次糖浸的杏冷卻后,逐塊地捏成扁平圓形,剔除雜物及煮爛的碎塊,整齊地排列在竹籠屉內,置于陽光下曝曬,或在攝氏60~70度的烘房中烘焙。晒(烘)干后即為成品。北京在5、6月間,晒10~14小時即干。晒干時間主要是隨陽光強弱決定。

貯藏方法

包裝 用三合板制成木箱,箱內墊牛皮紙及硫酸紙各一層,每箱杏脯淨重50斤。成品如不立即裝箱,可先盛放在大缸中壓結實保存。貯藏場所應潔淨、干燥、陰涼通風;裝箱后的堆放地點,應防止受潮。

苹果脯(北京)

原 料

苹果 150 斤; 白砂糖 85 斤。

原料要求及处理 北京习惯于採用河北省怀来县产的中国种苹果做原料^①。果实成熟度, 以綠色部分开始轉黃、果肉硬度較大时为适宜。將原料挑选后, 用刀削去外皮, 再对半地切開, 挖除果心, 然后用清水冲洗, 即可进行糖煮, 或經一道燻硫手續后糖煮^②。

操 作 工 序

原料→削皮→剖切→剔果心→(燻硫)→糖煮→浸漬→干燥→整形→成品。

加 工 方 法

糖煮及浸漬 在銅鍋^③中盛濃度約为 40% 的糖液(經常加工可用浸漬过苹果的剩糖液, 称为“苹果湯”)50 斤左右, 煮沸后, 將經過处理的鮮苹果(約 120 斤)倒入, 加旺火力使能更快地煮沸。此时, 另將新配糖液或苹果湯 10 斤澆入, 等 3~4 分鐘后糖液再度沸騰时, 再澆入糖液或“苹果湯”10 斤繼續煮沸。如此, 經再一次加糖液或苹果湯(仍需 10 斤), 視苹果果肉再度膨脹, 表面現出一道道細小裂紋时, 即开始加砂糖。

第一次加砂糖 10 斤, 加糖之后, 鍋內的糖液停止了沸騰, 而原来煮脹的苹果开始收縮, 但稍等片刻又复沸騰, 苹果再次

① 中国种苹果經一次煮成, 果实不至煮爛。西洋种苹果, 需在煮制的前一天, 用沸水热燙一次, 第二天再进行糖煮, 否則容易煮爛。

② 对于原料的处理, 也可用 0.1% 的氯化鈣或葡萄糖酸鈣溶液, 加入 0.2~0.3% 的亞硫酸氫鈉(或称重亞硫酸鈉), 將整理过的苹果浸泡一夜的时间, 便可以达到防止色澤变化的目的, 从而可以免去燻硫的手續。

③ 同 7 頁注①。

浮脹。如此需反復加糖6次：第一、二次各加砂糖10斤；第三、四次各加砂糖11~12斤，並可在每次加糖的同時摻入微量的蘋果湯；第五次只加砂糖12斤，不加蘋果湯。以上每次加糖間隔時間約為5分鐘，但第六次應加砂糖約14斤，並繼續煮20分鐘左右。每次加糖都是當糖液重新沸騰、蘋果再度膨脹時進行；同時，用竹板或銅漏勺沿鍋邊輕輕將上面的蘋果壓下，使鍋底中部的蘋果隨沸騰的糖液上浮，以達到翻拌的目的。在第六次加糖後，視果肉已被糖液完全浸透，並呈淺醬色時即可出鍋；熱煮時間自始至終約2小時。煮後的蘋果連同糖液一併倒入缸中浸漬48小時，然後，撈出來攤放在竹籠匾上準備干燥。

干燥及整形 北京蘋果脯加工，一般在8~11月間進行，这时的陽光較弱，利用陽光自然干燥所需時間太長，故一般都用烘房（見附錄二）烤干：將準備進行干燥的蘋果脯半成品鋪在籠匾里，隨即送入溫度在攝氏60~65度的烘干室內，關閉門窗，經36小時左右即可烘干。在烘焙過程中，為防止接近熱源部分的蘋果被烤焦，每12小時即須將上下層倒換及翻動一次。烘好後的蘋果脯呈棕黃色，有膠性的半透明狀。如發現黑色斑點是由鮮果上帶有的傷疤等原因，為保持產品美觀，可用小刀除去，形狀不整齊的應加以修整；並要剔出煮爛不成塊的、以及未經煮透的殘、次、廢品，即為完整的蘋果脯成品。

貯藏方法

包裝 用三合板制成木箱，箱內墊牛皮紙及硫酸紙各一層，逐個果脯再用玻璃紙包好（這樣包裝主要是供應出口的，內銷一般不包玻璃紙），裝入箱內，每箱淨重50斤（系指出口規定，內銷不定）。

蜜 棗

甲、浙江蜜棗

原 料

青棗 100~120 斤; 白糖 60~70 斤(可用蜂糖 80 斤, 或用蜂糖 40 斤摻飴糖 80 斤, 或用蜂糖 65 斤摻飴糖 25 斤代替)。這些輔料用量不同, 但加工過程完全一樣。

原料要求及處理 選用顆粒大、果肉厚、無虫蝕、無破頭損皮、色澤青綠的鮮棗作原料。加工前按照形狀的大、中、小分為三等, 分別進行加工。

操 作 工 序

原料→割縫→漂洗→糖煮→調濾→焙烘→整形→復焙→成品。

加 工 方 法

割縫 用左手捏住棗子的兩端, 右手拿鋒利的小刀^①由上而下割成裂縫, 兩手要相互配合, 縫與縫的間隔要密而勻。一般地要求每個青棗割縫 80~100 道; 個頭較大的割百道以上。割的深度以深入果肉的 $\frac{1}{2}$ 為適宜; 太深則糖煮時易破爛; 太淺又使糖分不易滲透。割縫時兩端一定不要割斷。

漂洗 將已割縫的青棗放在竹籬里, 再抬入清水中沖洗干淨後瀝干。

糖煮 最好用小鍋進行; 每鍋能煮青棗 18 斤為宜。每煮一次約需 80 分鐘。

每一次糖煮, 用清水 2 斤加白糖 6 斤, 加熱溶解成糖液後

① 浙江省把棗割縫的工具是剃刀或小彎刀。在廣東、北京等地區是: 把針排齊釘在木條上, 將棗子在針尖上推擦, 加工速度較快。

煮沸，再將棗子 18 斤倒入繼續煮約 15 分鐘，另加白糖 4 斤攪勻，使棗子吸收糖分一致。同時，應增加火力，使糖液迅速沸騰，並隨時撇除泡沫、雜質。然後，將上一次煮棗濾出的糖液（當地叫做“糖油”）約 9 斤倒入繼續煮。第一次開始糖煮時可用新配的糖液，但濃度要均勻。等青棗煮熟後就不能大拌動，當糖液由白轉黃色時，應迅速降低火力，用文火緩煮，視棗子呈紅色有光澤時，即可取出。

出鍋（當地叫做“跌鍋”） 將用糖煮好的棗子，連同糖液倒入容器內浸泡，每隔約 15 分鐘翻動一次。待棗子生熟均勻，吸收糖液充足，糖液散熱而未涼時，即將棗子濾出。

出鍋過濾時的糖液溫度必須掌握合適，糖液過涼，棗子表面的糖液將會凝結成壳，棗子後無白霜；糖液過熱，則棗子不能充分吸收糖液，影響品質。

焙烘（第一次焙烘，當地叫做“進水焙”） 將撈出的棗子放在竹制的焙籠里，每鍋棗子恰裝一籠。然後，在焙籠下用炭火焙烘。開始時火力不宜太強，要先緩後急，但最後仍不宜過強。焙烘時間為 36 小時左右，在此期間共需翻動四次。

焙籠的形狀如圖 1 所示，是用竹篾編成的，高約 1.5 尺，直徑約 2 尺，四周用數層厚紙密封。焙籠上端有蓋，其中套



圖 1

甲. 剖面 1. 盛棗處, 2. 大盆. 乙. 外形

入竹制的深篩，約深入籠內 4 寸，篩內中間放一個約 6 寸寬的帽頂物，以便通氣。

整形(當地叫做捻棗) 將焙烘後的棗子，分別大小，並趁熱逐個捏扁，梳直裂縫紋路，剷除露出棗邊的斷絲。捏棗時用力應適當，不要將棗捏破。整形的目的要求達到紋路顯明，體形光滑整齊，以增加產品的美觀。

復焙(當地叫做“進干焙”) 將整形後的棗子，用原焙烘的工具和方法，進行第二次焙烘。開始焙烘時，因整形後棗子已涼，故應用較大的火力(但應防止烘焦)，溫度保持在攝氏 80 度左右，使棗子表面的糖液結晶(當地叫做“糖霜”)；但火力過高，不但不易干，亦不會結晶(生霜)。火力要先急後緩，使棗子逐漸干燥。整個焙烘時間需二天一夜(約 36 小時)，在時間上平均翻動八次以上，干燥後即成成品。

復焙時間由於棗的大小不一，所以干燥的時間要有區別，不能完全一致。一般是用手揀壓後原狀不變和表面生白霜時，即已干燥。

貯藏方法

包裝 用木箱或木桶，內襯草葉，每箱(桶)淨裝分 100 斤、50 斤、30 斤三種。蓋好後再用紙密封。

存放地點須干燥、涼爽，防止受潮、受熱溶化變質。

乙、北京蜜棗

北京蜜棗加工方法與蘋果脯制法基本相同。它的基本操作過程如附圖所示。

北京蜜棗原料是通縣糠棗和山西泡紅棗，這兩種棗的形狀如圖 2、圖 3 所示。通縣糠棗的特点是體積大(長約 4.5 厘米，最大橫斷面直徑約 3.5 厘米)，果核小，果皮佔比重大，果

汁少，果肉組織疏松，易吸糖液。

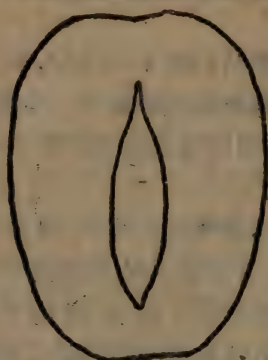


圖 2 通县蜜枣切面
(同实物大小)

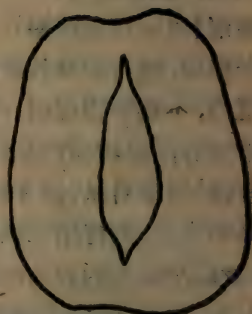


圖 3 山西泡紅棗切面
(同实物大小)

加工前，先將原料放在清水中洗去塵土(參看圖 4)。



圖 4 清 洗



圖 5 划 棗

加工方法

清洗后的棗，用划皮器划成許多微小裂紋（參看圖5）。划皮器是用若干小針併成一排，釘在木片上做成的，如圖6。

將已划好裂紋的原料裝入筐內，送進燻硫室（參看附录一）进行硫磺燻制。少量的燻硫可放在大瓦缸中，上复棉被，缸底用鉄碗盛硫磺燃燻（如圖7）。千斤鮮棗約用硫磺



圖6 划皮器



圖7 燻硫

8斤，燻30~40分鐘取出。

燻硫后用糖煮，开始时糖液濃度为50%左右，要与棗同时下鍋煮，加大火力，使之沸騰。沸騰时再加棗湯（前几次浸棗的糖液，通常称为棗湯）。

圖8为沸騰时糖液滿至鍋口的情况。

煮棗煮到沸騰时，加棗湯2~3升（約合2.5~3.5公斤），这时鍋中停止沸騰（參看圖9），等3~4分鐘后再度沸騰时，加棗



圖8 煮棗初期沸騰情形

湯2~3升。如此反复三次后再沸騰时，即开始加糖。

加糖一般分六次进行。一次煮硫燻的鮮棗100~120斤时，加糖量为：第一至三次每次加糖5公斤，同时澆入約1.5升棗湯；第四次开始加淨糖，不澆棗湯；第四、五次加糖約7~8公斤；第六次加糖約10公斤。每次加湯和糖都在沸騰时进行。

最后一次加糖后，繼續煮約20分鐘，將棗撈出，連同糖液倒入缸中浸漬(參看圖10)，使棗充分吸取糖液。浸漬約48小时。



圖9 加湯后停止沸騰情形

浸漬好了后，將棗撈起，瀝干糖液，放在竹匾中曝曬約5天，經過挑選分为大、中、小三类后再晒5天左右(随气候不同而定)，白天如圖11所示攤开，夜間將竹匾垛起。



圖10 浸漬



圖11 曝曬

在一共曝晒 10 天左右时,便可进行整形(又称捏棗,参看圖12)。將半干燥的棗捏成扁平,使之成为整齐的長橢圓形。整形后再晒約 5 天,即成成品。

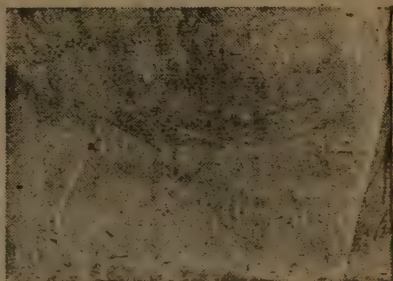


圖 12 捏 棗

○ 晒棗的工序如用烘房来烘烤,整个加工过程可縮短到 7、8 天。圖 13 为北京市果脯厂烤房之一种,是用水暖供热的,各層架子都用鉄管制成,热水从管内周轉而散热。另有一种烘房是用爐火直接供热的。烘房的構造見附录二。

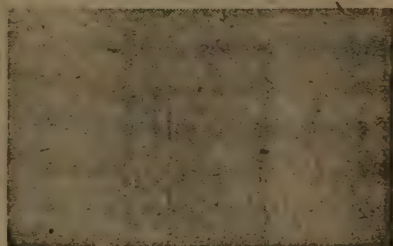


圖 13 烘房內景

二、糖衣果脯类

白糖冬瓜(福建省)

原 料

冬瓜 130 斤;白糖 120 斤,实际消耗量为 84 斤,剩余的糖液可供下次加工时使用;石灰 25 兩;亞硫酸氫鈉 1 兩^①。

原料要求及处理 加工糖冬瓜应选用瓜肉肥厚完整、無水波痕及腐爛的鮮冬瓜做原料。

^① 亞硫酸氫鈉又名重亞硫酸鈉,俗称吊白塊。

加工用糖应純淨，它的質量要求是：特級瓜条用机制白糖，上級瓜条用上等白糖；中級瓜条用次白糖。先取白糖21斤加清水54斤，加热溶解成約30%濃度的糖液备用。另用白糖13斤加清水少量，加热至溶解后即倒入木槽或其它不漏水的容器內，待冷却后碾細备用。

將全部亞硫酸氫鈉加清水5兩溶解后备用。

將石灰20兩配清水80斤，溶解成1.4~2%的石灰水备用。石灰水的石灰含量，秋季为1.4%，冬季为2%。

操 作 工 序

原料→削皮切条→石灰水浸→漂洗→燙煮→糖浸→糖煮→冷却拌糖→成品。

加 工 方 法

削皮切条 先將冬瓜的外皮削(刨)去，然后將冬瓜橫斷切成1.2市寸寬的瓜圈，挖除瓜籽及瓜瓢，整理干淨，再縱切成1.2市寸長、0.25~0.3市寸寬的瓜条(小瓜条長度与上同，寬度为0.15~0.2市寸)。

用石灰水浸 將切好的瓜条倒入备妥的石灰水中，並將剩余的石灰5兩均匀地撒在上面。然后，用仅小于容器口徑的竹簍(用竹篾編成的粗竹蓆)盖好，以免瓜条漂浮，浸泡14~15小时，即撈起倒入竹筐內。

漂洗 將撈起的瓜条先用清水冲洗一遍，再倒入清水中进行連續漂洗，每隔2小时換水一次，共需漂洗4~8小时，待石灰味被洗淨后，即可撈出瀝干。

燙煮 先將清水煮沸(水量以瓜条60斤配清水100斤)后，倒入瓜条燙煮，並随时攪动。約煮15分鐘，即撈入清水中浸泡18~20小时(發酵过程)，再撈在竹筐內用清水冲洗后瀝干。

在燙煮中如果沸水混濁不清(这种情况一般在煮过瓜条

3、4鍋后出現), 需另換清水, 否則將影响瓜条的品質。

糖浸及糖煮 將瓜条倒入备妥的糖液中, 浸約 12 小时, 再一併倒入鍋內沸煮 20 分鐘, 並加入白糖 21 斤, 使其溶解, 攪勻, 再倒入容器內繼續浸漬。約浸漬 24 小时后即將糖液濾出, 加熱煮沸時再將瓜条倒入沸煮。待糖液逐漸濃縮和滲入瓜条時, 即將剩余的白糖 29 斤配水溶解成濃度約 60% 的糖液, 取其四分之一, 連同备妥的亞硫酸氫鈉液一併倒入, 並及時地攪拌均勻。然後, 將剩余的四分之三的糖液分三次加入, 並須隨時撇除泡沫。

開始糖煮時火力要強, 在糖煮過程中應不斷地輕輕攪動, 使水分蒸發, 使糖分滲透。溫度上升到攝氏 90 度以上時, 火力即可減弱, 待糖液的濃度達到 80% 左右, 更需不停地攪動和撇除泡沫。最後, 試看糖液的濃度能提成絲狀時, 即將瓜条离鍋散熱。再將备妥的糖粉末拌入, 即成成品。

貯藏方法

包裝 此类产品适合用竹簍、木箱或瓦罈包裝。用竹簍或木箱包裝, 應用厚牛皮紙或防潮腊紙糊好, 襯墊葦葉, 再倒入瓜条严密封口。存放地点須干燥陰涼, 並应离地面稍高, 以防止受熱、受潮。

變質處理方法 貯藏期間如果产品開始有酒酸味時, 应及时取出曝曬, 待水分蒸發后收起, 撒拌入少量糖粉, 在完全散熱后仍可收藏。

白糖荸薺(广东省)

原 料

荸薺(馬蹄)200斤; 白糖115斤, 实际消耗量为70斤。

原料要求及处理 將新鮮、大小均匀的荸薺洗去污泥及

雜質，然後削去外皮（損耗率約5%），切成兩半或不切開，隨即投入清水中浸泡，以避免氧化變黑。

將白糖 30 斤配清水 70 斤，加熱溶解成糖液備用。

操 作 工 序

原料→燙煮→浸泡→糖浸→糖煮→冷卻→成品。

加 工 方 法

燙煮及浸泡 先將清水煮沸，再將處理好的荸薺倒入，煮熟後投入清水中，浸泡 12 小時左右撈出瀝干。

糖浸及糖煮 將浸泡過的荸薺倒入各妥的糖液中浸漬。約浸 12 小時，然後瀝出糖液加熱煮沸 20 分鐘，另加入白糖 20 斤溶解後，再倒入盛有荸薺的容器內繼續浸漬。每隔約 30 小時按前法進行加糖，每次加白糖 15 斤，共需進行四次。最後，將糖浸的荸薺連同糖液一併倒入鍋內沸煮約 10 分鐘後，即將剩餘的白糖 5 斤加入，並不斷地攪動。煮至糖液濃縮到滴入水中能結成固球狀時，即將糖液瀝出，並將荸薺移入另一鍋內。

冷卻 荸薺移入另一鍋後，不斷地迅速翻動，使溫度下降，並使水分蒸發。在冷卻中漸漸結晶（返砂），即成成品。

貯藏方法及變質處理方法

與白糖冬瓜相同。

白 糖 藕 片

甲、廣東白糖藕片

原 料

鮮蓮藕 130 斤；白糖 140 斤，實際消耗量約 80 斤；白礬 1 斤；碳酸鈉 3 兩。

原料要求及处理 加工藕片应选用周徑 3.5 寸以上的嫩藕的主节。按节將藕切断，削淨鬚根和外皮，随即投入清水中洗淨捞出放入矾水內。

將白糖 40 斤配清水加热，溶解成約为濃度 40% 的糖液备用。

將白矾 6 兩溶于清水中，水量以能淹沒藕片为宜。

操 作 工 序

原料→切片→矾水浸→燙煮→浸泡→糖浸→糖煮→成品。

加 工 方 法

切片及矾水浸 將处理好的藕节縱切成 1.5~2 市分厚的薄片。切片方法，嫩細的斜切，老粗的橫切。切时随即投入备妥的矾水中浸泡，以防氧化变黑。

燙煮 藕片切完后（或切到一定数量时），即將藕片撈入已沸騰的开水中燙煮。在煮的过程中，先后將白矾 10 兩、碳酸鈉 3 兩按煮藕量的比例加入，並随时攪拌，待藕片煮熟后捞出。

浸泡 將煮熟了的藕片捞出，倒在能淹沒藕片量的清水中，約浸泡 12 小时捞出瀝干。

糖浸及糖煮 將已瀝干的藕片倒入备妥的糖液中浸漬 12~20 小时。然后連同糖液一併倒入鍋內煮 40 分鐘左右，視藕片轉金黃色时，另加入白糖 40 斤，繼續煮約 20 分鐘，再將藕片連同糖液一併倒入容器（缸或桶）內糖浸。这样糖浸約 8 天，濾出原糖液，另用白糖 50 斤配开水 10 斤，連同藕片一併到入鍋內煮，煮沸后再繼續煮 30 分鐘，並不断攪拌，使糖液均匀地滲入藕片內部。这时的温度約达攝氏 110 度，在糖液的濃度达到滴入水中能結成团珠狀时，即可离鍋將糖液濾出。

在散熱冷卻過程中，將剩餘的白糖 10 斤配水 1 斤加熱溶解，濃縮到糖液“滴水成珠”時，趁熱淋澆在藕片上，邊澆邊拌，盡量拌勻，待其完全冷卻，糖膠結晶呈霜白色狀，即成成品。

另有一種紅糖藕片，制法是使用潔淨的紅糖，其它都和制白糖藕片相同。

貯藏方法及變質處理方法
與白糖冬瓜相同。

乙、福建白糖藕片

福建白糖藕片，它的加工方法和廣東基本相同，不同點是原料經過熱燙後浸泡，然後用白糖醃漬 12 小時。再連同糖液另加糖一併沸煮 1 小時，再連同糖液糖浸 12 小時，然後加糖沸煮 1 小時復浸。如此進行四次，最後在冷卻中拌入白糖 10 斤，即為成品。

白糖蓮子(廣東省)

原 料

干蓮子 33 斤；白糖 105 斤，實際消耗量約為 70 斤；氫氧化鈉 1 磅。

原料要求及處理 加工糖蓮子應以顆粒完整、均勻的湘蓮為佳。

將白糖 70 斤配清水 30 斤，加熱溶解為糖液備用。

操 作 工 序

原料→鹼水浸→去皮→浸泡→去芯→燙煮→糖浸→糖煮→冷卻→成品。

加 工 方 法

先將蓮子放在缸或桶里，用清水 70 斤加熱煮沸後，連同

氫氧化鈉(塊或粉)一併倒入盛有蓮子的容器內浸泡,隨即攪勻,將蓋蓋好,經30分鐘左右,即撈出擦掉外皮。然後,將去皮的蓮子倒入攝氏50度左右的溫水中浸泡,並將容器蓋好,每隔約30分鐘,用同樣熱度的清水換一次。如此連續換水四次後,即可用鉄或竹篾籤,將蓮芯通掉。

將除掉蓮芯的蓮子,倒入沸水中繼續煮約20分鐘後,撈出瀝干,倒入妥當的糖液中浸漬。約糖浸12小時後,瀝出糖液煮沸,並加入白糖30斤溶解成濃度約80%的糖液(如濃度過高,可加水調稀,但需煮沸後再用),再倒入盛有蓮子的容器里,繼續糖浸24小時左右。最後,將蓮子連同糖液一併倒入鍋內沸煮約20分鐘,要不斷地翻動,使蓮子所吸收的糖分均勻一致。糖液經加熱後,濃縮到滴入水中能結成團珠狀時,即將糖液瀝出,蓮子倒在另一個潔淨的鍋內(無火的),應不斷地翻動,使其減低溫度。同時,將剩余的白糖5斤配10%的水加熱溶解,待稍微散熱後,即澆淋在蓮子上,邊澆邊拌,盡量拌勻後,取出冷卻,即成成品。

貯藏方法

包裝 用木箱或瓦瓷罈盛藏;木箱裝須用腊紙或厚牛皮紙套封密蓋。

貯存地點應干燥、陰涼,嚴防受熱、受潮。

變質處理方法 貯藏期中如果產品開始有酒酸氣味時,應及時攤置于陽光下曝曬,不斷翻動;待水分蒸發,酒酸味消失後(約需曬8小時),即可繼續收藏。

白糖柚皮(廣東、福建稱為柚皮糕)

原 料

干柚皮12斤;白糖110斤,實際消耗量約75斤。

原料要求及处理 將鮮柚皮削去外層油胞層晒干保存。
加工前將干柚皮內的雜質揀淨后即可。

將白糖 50 斤加清水 50 斤，加熱溶解成糖液备用。

操 作 工 序

原料→浸泡→燙煮→(切塊)①→糖煮→成品。

加 工 方 法

浸泡 將干柚皮倒入清水中浸泡（水量約 100 斤），每隔 5~6 小時換水一次。待柚皮膨脹、柔軟后，即連續地進行蹂躪，使其苦汁排出，再換清水浸泡 1~2 天，待柚皮的苦味基本消除后撈出。

燙煮 將柚皮上黏附的絮綿狀內皮削淨，再用清水沖洗淨，擠出水分。然后，將清水煮沸后倒入柚皮（須淹沒柚皮），續煮約 30 分鐘，待煮熟后（防止煮爛）撈在清水中，再浸泡 8~10 小時撈出，壓干水分。

糖煮 將各妥的糖液加熱到攝氏 50 度左右時倒入柚皮，約煮 40 分鐘，連同糖液一併倒入容器內浸漬 24 小時后，倒入鍋內沸煮 20 分鐘，再加白糖 50 斤續煮 20 分鐘，邊煮邊攪拌，待糖液的濃度達到滴入水中能結成團珠狀時，即濾出糖液。將柚皮移入另一鍋內降低溫度，並不停地翻動，促使水分蒸發。同時，將剩余的白糖 10 斤加清水少許，加熱溶解煮沸后，稍微散熱即淋澆在柚皮上，一邊淋一邊盡量地拌勻，待冷卻糖液結晶后，即成成品。

貯藏方法及變質處理方法

與白糖冬瓜相同。

① 在廣東，加工時原塊狀不切，在福建則切成小斜方塊。

白糖桔餅(广东省)

原 料

桔子 165 斤; 白糖 110 斤, 实际消耗量約 85 斤; 食鹽 15 斤; 石灰 8 兩。

原料要求及处理 可选用皮色較差的鮮桔作原料。

將白糖 10 斤加清水 1 斤加熱溶解, 溫度達到攝氏 125 度左右時, 倒入木槽(必須不漏水)或其它容器內, 待冷卻后碾細備用。

操 作 工 序

原料→打花→壓扁→鹽漬→漂洗→燙煮→糖漬→糖煮→冷卻→成品。

加 工 方 法

打花、壓扁及鹽漬 將大、小不同的桔子放在由許多刀片組成的打柑刀(圖14)的中央, 用力向下擠壓, 即可將桔子划成 8~10 道裂縫。然后, 用木板壓成餅狀, 使桔子的裂縫向四周延伸, 成為花瓣形, 並逐個將籽核擠出后, 同全部食鹽一併裝入容器內鹽漬, 經 6~7 天撈出。

漂洗及燙煮 將鹽漬后的桔餅撈入清水中漂洗, 每隔 6~8 小時換水一次, 共須換水六次。在第三次換水時, 將全部石灰摻入漂洗, 待桔子的酸苦味、含鹽量及石灰味均消失后, 移入煮沸的清水中, 稍加燙煮后撈出。

糖漬及糖煮 將燙煮后瀝干的桔餅胚, 用白糖 50 斤, 按一層桔餅胚一層白糖(應按上層多、下層少的比例撒勻)的方法裝入容器內, 糖漬 12~24 小時。然后, 將桔餅連同糖液一併倒入鍋內, 並另加白糖 20 斤加熱沸煮, 待糖液濃縮成黏汁狀, 即將桔餅連同糖液一併倒入容器內, 繼續糖浸 1~2 天。然后,

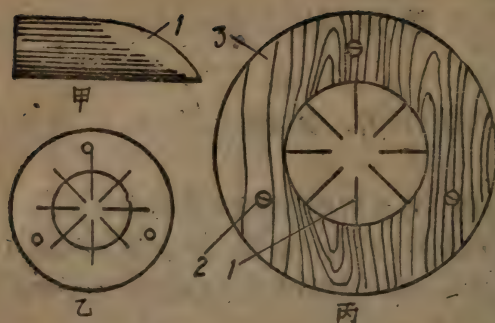


圖 14 打 柑 刀

甲. 鐵片刀形狀 乙. 刀片的裝置 丙. 打柑刀示意圖

1. 鐵片刀; 2. 螺絲釘; 3. 木圈。

說明：用整塊木板(厚約1寸)挖成木圈，將刀片嵌入木圈內，並與木圈面平，不能鬆動，刀片間距離應一致，刀片數量可根據各地刷糖的習慣，6~10道為宜，然後，再用同樣大小而較薄的木圈(厚約2分)蓋在嵌入刀片的木圈面上，用螺絲釘旋緊，防止壓果時刀片脫落和生銹，用畢後應及時磨干防銹。

先將全部糖液濾出，倒入鍋內，煮熱，並在鍋底放一小竹篩(俗稱鍋底篩)，再將桔餅倒入，隨即加白糖30斤，加熱煮沸，要不斷攪動，以免桔餅黏在鍋壁上被燒焦，待糖液成濃膠狀時濾出糖液。稍待散熱，即將備妥的糖粉撒拌在桔餅上，冷卻后即成成品。

貯 藏 方 法

包裝 木箱內襯墊草葉或厚牛皮紙，將桔餅整齊地擺在箱內，裝滿後，嚴密封存。

存放地點 須干燥、陰涼，防熱、防潮。

變質處理方法 在貯藏時期，如發現產品有開始變霉等現象，應及時攤晒。如已有酒酸味時，先通風晾曬後，倒入濃度70%的糖液中熬煮，待溫度達攝氏110度時撈出，並將濾出的白糖液繼續加熱濃縮，然後，再澆淋在桔餅上拌勻，冷卻後，即可繼續收藏。

白 糖 金 桔 餅(廣東省)

原 料

鮮金桔 105 斤; 白糖 160 斤, 實際消耗量約 80 斤; 蜆灰 10

斤，蜆灰為蛤蜊、蚌壳等燒成的暗白色的灰粉，也可用石灰代替（以下同）。

原料要求及處理 選用紅色或黃紅色的鮮金桔作原料；以果實完整、大小（圓圍 5.5~6 寸）均勻的為佳。

將白糖 30 斤加清水 70 斤，加熱溶解成糖液備用。

將全部蜆灰溶于清水（約 100 斤）中備用。

操 作 工 序

原料→割縫→灰水浸→漂洗→燙煮→糖浸→糖煮→成品。

加 工 方 法

割縫、灰水浸、漂洗 先用刀將金桔逐個環繞四周割裂縫七、八道後，投入備妥的灰水中，並用粗竹篾蓋好，以免金桔漂浮。浸泡 24 小時後撈出，用清水沖洗一遍。然後，再倒入清水中漂洗，每隔 3 小時換一次水，如此連續換水 5 次時，即撈出瀝干。

燙煮 將洗淨的金桔倒入煮沸的清水中，續煮 40 分鐘後撈入清水中漂洗。再倒入煮沸的清水中，續煮 10 分鐘左右，撈入清水中洗淨瀝干。

糖浸及糖煮 將瀝干的金桔倒入備妥的糖液中，浸漬 24 小時後，將糖液濾出加熱，另加入白糖 20 斤溶解後，即倒入盛有金桔的容器內糖浸，如此連續糖浸四次。最後，用白糖 10 斤加水 10 斤加熱溶解後，將糖浸過的金桔撈出，倒在新配的热糖液中續煮，待糖液濃縮到滴入水中能結成圓珠狀時，將金桔撈出，濾去糖液後倒入另一鍋內，不斷地翻攪，使溫度下降並使水分蒸發。同時，用剩余的白糖 10 斤加水少許，加熱溶解煮沸後，稍微散熱，即澆淋在金桔上，邊澆邊拌，冷卻翻砂後，即成成品。

貯藏方法及變質處理方法
與白糖桔餅相同。

白 糖 柑 餅(廣東省)

原 料

柑子 150 斤；白糖 100 斤，實際消耗量約 88 斤。

原料要求及準備 可選用皮色較差的鮮柑子做原料。

操 作 工 序

原料→刨皮→打花→壓扁→浸泡→燙煮→糖漬→糖煮→
整形→成品。

加 工 方 法

刨皮 用鉋刀鉋去柑子表皮的油胞層^①。刨皮時應注意深度，只須刨去表層。

打花及壓扁 按照加工白糖桔餅的方法，將柑子逐個經過打柑刀的处理后，再用木板壓扁，擠出籽核。

浸泡及燙煮 將已擠出籽核的柑餅，投入清水中浸泡 1 天，再撈出來壓去水分。然後，倒入煮沸的清水中，繼續加熱煮至半熟程度（個大皮厚的需多煮一次），即撈入清水中浸泡；每隔 12 小時換水一次，約需浸泡 3 天，待柑餅的苦味消除后，撈出瀝干。

糖漬及糖煮 將全部柑餅和白糖 20 斤，按一層柑餅一層白糖（應按上層多、下層少的比例撒勻）的方法裝入容器內，糖漬 36 小時左右；再將柑餅連同糖液一併倒入鍋內，另加白糖 20 斤，沸煮 2 小時后，一併倒入容器內，並加白糖 30 斤繼續糖漬約 3 天。然後，將糖液濾出倒入鍋內煮熱，並在鍋底放一小竹

① 柑皮油胞層經簡單蒸餾，可提煉出芳香油。

篩(俗稱鍋底篩),再倒入柑餅和白糖30斤加熱糖煮,並不斷地攪動,以免柑餅黏在鍋壁上被燒焦。待糖液成濃膠狀時,即撈出柑餅,濾出糖液。

整形 將糖煮後的柑餅,逐個壓扁,並將因煮而破碎的小塊聚集起來拼成餅狀。然後,將濾出的糖液,取其一半加熱到溫度達攝氏 118~120 度時,逐個淋抹在柑餅上;特別是對柑餅裂縫里更需注意淋沫。冷卻後,即成成品。

貯藏方法及變質處理方法

參看白糖桔餅。

三、蜜餞類

蜜李片(福建省)

原 料

李子 165 斤;白糖 74 斤;飴糖(即麥芽糖) 14 斤;石灰 10 兩。

原料要求及處理 加工蜜李片應選用果皮翠綠、稍呈微黃的鮮李子作原料。

飴糖質量必須純甜無酸味呈琥珀色,透明。

操 作 工 序

原料→劈開切片→石灰水浸→漂洗→燙煮→糖浸→糖煮→成品。

加 工 方 法

劈開切片 將李子用刀順果實的縫合綫,切入 1.5 分深,然後,用刀將果實劈成兩半;果核亦分成兩半,果肉不離核。再將每半個果實的果肉縱切成許多薄片,但兩端及兩側不能切斷,以免果肉離核;切的深度至果核處,每片的厚度約為 0.5

市分，切片后形如梳子狀，成为李片。

石灰水浸 用清水 120 斤，配入石灰 8 兩（如李子成熟度較高，每百斤成品的原料內，应多加石灰 2~3 兩）攪拌勻。待石灰完全溶化后，才將李片投入，並將剩余的石灰 2 兩撒在表面。如此浸泡 3 小时左右，最長不超过 12 小时，即須撈出。

漂洗及燙煮 將李片从石灰水中撈在清水中漂洗（水量以淹沒李片为宜），每隔 8 小时換水一次，共需漂洗 24 小时，待石灰味洗淨后撈出。再將洗淨的李片倒在沸水中燙煮，待李片的色澤轉黃，果皮柔軟而帶有彈性时，即撈出投入冷清水中散熱，待半小時左右撈出瀝干。

糖浸 先將白糖 12 斤加水加熱溶解成濃度約為 50% 的糖液后，將已瀝干的李片倒入糖液中，同时上下翻動，力求拌勻。經半小時后濾出糖液加熱，並加入白糖 15 斤溶解后，注入盛有李片的容器內，按前法糖浸 13~14 小时。仍將糖液濾出，再加白糖 18 斤，加熱溶解后，注入盛有李片的容器內，靜置糖浸 5~6 小时。最后，濾出糖液，加白糖 18 斤，加熱溶解后，仍注入盛有李片的容器內，糖浸 20~21 小时，並不斷地上下翻動拌勻，隨即撈起濾出糖液。

糖煮 將濾出的糖液再度濾淨后煮沸，再將李片倒入續煮約 10 分鐘，將糖精加少量清水調勻后，連同剩余的白糖 11 斤一併倒入，拌勻，並隨時撇除泡沫及雜質，約煮 1 小時半，視溫度上升到攝氏 107~110 度时，糖液的濃度約達 80%（此时，李片已柔軟光潤，並帶有彈性），即可撈出。冷却后即成成品。

貯藏方法

包裝 產品以用帶釉的陶土罈盛藏为宜；裝罈时应压实無縫隙。罈口先用木蓋蓋好，然后，用腊紙和血料等严密封

口。

存放地点应干燥、陰凉、通風，以免成品發霉變質。

變質處理方法 在保管期中，如成品開始有發酵現象時，應即時取出曝曬 8 小時，然後收回室內，散熱冷卻，仍可繼續收藏。如變質現象較重，應先將李片曝曬 5 小時左右，然後用 70% 濃度的糖液煮沸，再加入按李片重量 5% 的飴糖，繼續煮沸約 15 分鐘，並撇除泡沫，即可撈出，曝曬 8 小時，仍可繼續收藏或出售。

蜜桃片 (福建省)

原 料

桃子 160 斤；白糖 65 斤；白矾 1.6 兩；飴糖 13 斤；石灰 13 兩。

原料要求及處理 選用堅硬的、外皮稍帶青色和微紅色的鮮桃子作原料。

白糖分為兩份備用：以總量的 40% 作糖漬時用；其餘的 60% 作糖煮時用。

操 作 工 序

原料 → 矾水浸 → 劈開切片 → 石灰水浸 → 燙煮 → 浸漬 → 糖煮 → 曝曬 → 成品。

加 工 方 法

矾水浸 將全部白矾溶化在能以淹沒桃子的清水中，攪勻後，將桃子倒入浸泡，並隨時用木棒徐徐攪動，但要防止撞破果皮。將桃子的茸毛和污垢洗淨後，即可撈出瀝干。

劈開切片 與加工蜜李片的方法相同。

石灰水浸 將石灰 10 兩溶解在清水 160 斤中，攪勻後，將桃片倒入，並將剩餘的石灰撒在表面，浸泡 3 小時左右，最

長不超过 12 小时撈出，用清水將石灰冲洗干淨后瀝干。

燙煮 將洗淨的桃片倒入沸水中（水量以淹沒桃片为宜）燙煮 2~3 分鐘，觀果皮柔軟、果肉轉黃色時，即在冷水中漂洗，約 30 分鐘后撈出瀝干。

浸漬 將白糖 26 斤按上層用糖佔 50%、中層佔 30%、下層佔 20% 的比例撒在桃片上，糖漬約 4 小时，最長不超过 12 小时，撈出瀝干。

糖煮 先將糖漬時的糖水濾淨后加熱，並加入適量的白糖溶解約為 60% 濃度的糖液作糖煮時用；同時將剩余的全部白糖加入清水，加熱溶解成濃度約 60% 的糖液。

先用濾出的糖液與桃片一併倒入鍋內糖煮（每次以桃片 50~60 斤為宜），待煮沸后續煮 10 分鐘，即將備妥的新糖液總量分為兩份（每煮一鍋用一份），取其一份中的 $\frac{1}{4}$ 加入。此后每隔 20 分鐘加糖液一次，一份糖液分四次用完。最后，再將全部餛飩加入（如分兩鍋糖煮，餛飩亦應分為兩份使用），並應不斷地攪拌均勻，隨時撇除泡沫和雜質，待溫度上升到攝氏 112~115 度時，糖液的濃度達到 80% 左右，即將桃片撈出（剩余的糖液供下次糖煮時使用，但連續使用不超过 4 次，以保持成品色澤一致）。待冷卻后裝入缸內存放約 7 天，取出曝曬半日，再收回室內散熱后，即成成品。

貯藏方法和變質處理方法

與蜜李片相同。

蜜 芒 果（福建省）

原 料

鮮芒果 340 斤；上等白糖 70 斤；餛飩 20 斤；白糖膏 25 斤（系糖煮后剩余的糖液，濾淨加熱后，當地俗稱白糖膏）；白礬

12兩。

原料要求及处理 选用成熟度 7、8 成的鮮芒果作原料。將芒果的枝梗及破爛的果实揀出后即可加工。

將全部白糖和白糖膏加入清水，並加熱溶解為濃度 55~60% 的糖液备用。

將全部白矾溶于能淹沒芒果量的清水中备用。

操 作 工 序

原料→刨皮→浸泡→切片→糖煮→成品。

加 工 方 法

將鮮芒果的外皮刨去，隨即投入备妥的矾水中，浸泡 1~2 小时撈出瀝干。然后切片、去核，隨即进行糖煮；糖煮时，最好用容量約 20 斤的小鍋。將备妥的糖液按芒果片的比 例量倒入鍋內，加熱到攝氏 50 度左右，始將芒果片投入，煮沸后另將飴糖按比例(芒果片数量)倒入，並及时攪拌均匀，撇除泡沫和杂质。待温度达到攝氏 115 度左右，糖液濃縮到已經粘附在果片上时，即可撈出瀝去糖液。散熱后裝入缸或罈內，並將瀝出的糖液再行過濾，加熱注入，即严密封口，短期儲存后，即成成品。

貯 藏 方 法

包裝 产品以用帶釉的陶土罐或瓦罈裝滿密封貯藏为宜。

存放地址应潔淨、陰涼，以免成品發酵敗坏。

變質处理方法 在貯藏期中，如果开始有發酵現象时，应及时將芒果片曝曬；並將原糖液加少量白糖，或用白糖加水配成 55~60% 濃度的糖液，加熱煮沸，散熱后，再一併裝入容器內封存即可。

糖 木 瓜 (广东省)

原 料

木瓜 180 斤; 片糖 70 斤^①; 食鹽 54 斤, 如使用醃制果胚的剩余鹽水作鹽浸, 可节省食鹽用量 10 斤左右。

原料要求及处理 选用果皮呈青色的鮮木瓜作原料。將木瓜切成兩半, 挖除籽核及接近籽核的嫩果肉。

操 作 工 序

原料→鹽水浸及鹽漬→漂洗→糖漬→曝晒→成品。

加 工 方 法

用食鹽 10 斤加水配成 5~6% 的鹽水, 將处理好的木瓜倒入鹽水中浸泡(水量应淹沒木瓜); 为避免果实氧化变黑, 应边处理边浸泡。木瓜在鹽水中浸 12 小时后撈出, 压除部分水分。將食鹽 44 斤同木瓜片一層層地裝入容器內, 鹽漬 10 天左右, 待木瓜皮色轉黃时撈出, 切成 1 分厚的薄片, 並用清水將含鹽量冲淡后撈出, 压去水分。

將压干水分的木瓜片和全部片糖, 按一層木瓜片(約厚 5 寸)、一層片糖裝入容器內, 糖漬 15 小时。为使瓜片均匀地吸糖, 須將瓜片連同糖液倒換在另一容器內; 以后每天上、下午各倒換一次。糖漬 3 天后, 即可撈起木瓜片, 濾出糖液, 曝晒 6~8 小时; 每隔 2 小时翻动一次。然后, 仍倒入用过的原糖液中, 按前法糖浸 3 天, 再曝晒 6~8 小时。如此, 反复进行 4、5 次, 待全部糖液被吸收后, 木瓜片糖液經晒成濃膠狀的半干体时, 即成成品。

^① 片糖系当地民間加工的土糖, 色澤为底面暗紅、中間呈微紅, 形如平瓦片塊狀, 故称片糖, 为紅糖之一種。

貯藏方法

包裝 用陶土罈、罐或木箱。用木箱包裝應襯防濕紙或厚牛皮紙，再用草葉套封。無論箱裝或罈裝，均須嚴密封口蓋好。存放地點應潔淨、陰涼、通風乾燥、隔熱、防潮、以免產品變質。

變質處理方法 在貯藏期中如有受潮、生酒酸味等現象時，不甚嚴重的，只須及時地晾曬數小時；嚴重的，曬後仍須用濃度約 70% 以上的糖液拌勻後，曬到成濃膠狀的半干體，再繼續收藏。

白糖楊桃片(廣東省)

原料

楊桃(酸三稔)205 斤；白糖 80 斤。

原料要求及處理 加工楊桃片時，按楊桃的稜角縱切成片狀；體積大的切成 4 片，小的切成 3 片。如加工楊桃瓜，須將楊桃切成厚約 1.5 分的五角星塊狀。

操作工序

原料→浸泡→糖漬→曝曬→成品。

加工方法

將楊桃片或塊倒入清水中，水量以淹沒桃片(塊)為宜。浸泡 7~8 天后，撈出來將大部分水分壓出。然後，按一層楊桃片(塊)、一層白糖的方法裝入容器內，糖漬 15 小時左右。為使楊桃片(塊)均勻地吸收糖液，須將楊桃片(塊)連同糖液倒換在另一容器內，每天須倒換兩次，整個糖漬時間約需 3 天。然後，將糖液濾出曝曬 6~8 小時，在曝曬中每隔 2 小時翻動一次。再用用過的糖液按前法進行糖浸，3 天後又取出曝曬。如此反復進行 4、5 次，待全部糖液被吸收後，再進行曝

晒，視楊桃片(塊)表面的糖液呈濃膠狀並有光澤時，即成成品。

貯藏方法及變質處理方法
與糖木瓜相同。

四、帶汁蜜餞類

良友糖①

原 料

橄欖 110 斤；白糖 70 斤；食鹽 15 斤；白矾 6 兩。

原料要求及處理 選擇中型顆粒、果實堅硬、無破爛損傷、成熟度一致的青皮橄欖作原料。

將全部食鹽和白矾倒入清水中（水量以淹沒橄欖為宜），溶解調勻後備用。

將白糖 34 斤加清水 36 斤加熱溶解成濃度約為 50% 的糖液備用。

操 作 工 序

原料→鹽、矾水浸漬→漂洗→燙煮→糖漬→曝曬→成品。

加 工 方 法

將橄欖倒入備妥的鹽、矾水中浸漬，並不斷地攪動。浸漬 3~5 天后，撈入清水中約漂洗 1 天，將橄欖所含的鹽量浸除大部分時即撈出瀝干。

將瀝干後的橄欖倒入沸水中煮 2~3 分鐘（如連續加工煮三鍋，須換水一次）撈出，用清水沖洗干淨並瀝干後，即倒入備

① 良友糖，廣東、福建兩省均產。一般都加工成干制品，有去皮的、不去皮的兩種。兩省各地的加工方法基本相同，本書所介紹的是廣東省的加工方法。

妥的糖液中糖浸。为使橄欖均匀地吸收糖液，須經常翻动。糖浸7天左右抽出糖液，另加入白糖9斤加热溶解，注入盛有橄欖的容器內，仍按前法糖浸。如此，反复进行4次（每隔7天一次，每次加糖9斤），待大部分糖液被吸收时，取出曝晒，待晒干时即为成品的一种，名为無汁良友欖。

將剩余的糖液徹底濾淨后煮沸，糖液濃度为75%左右，濃度及糖液量不能淹沒橄欖时，应加白糖溶解及加清水煮沸。待冷却后注入盛有橄欖的容器內浸漬一星期以上，即成成品，名为帶汁良友欖。

貯藏方法

包裝 用木箱盛裝，內襯葦叶或防潮紙、厚牛皮紙，並严加密封，防止受热、受潮。

帶汁制品用瓷缸或陶土罈盛裝，並用木盖及血料严密封口。

存放地点应陰凉干燥，防止受热受潮，以免成品敗坏。

變質处理方法 在貯藏期中，如有發霉現象但尚無其它气味时，可用濃度約50%的糖液煮沸后，倒入盛有橄欖的容器中，糖浸1天左右撈出曝晒3小时，干后即可繼續收藏。如發生異杂味时，則先用沸水將橄欖燙煮8~10分鐘撈出瀝干，再取为橄欖重量4%的白糖及1.5%的清水加热煮沸，倒入橄欖中糖浸1天左右，撈出曝晒6小时，干后即可繼續收藏。

糖青梅 (广东省)

原 料

青梅100斤；白糖90斤；白醋30斤；食鹽12斤；板青0.5兩^①；蜆灰1.5斤^②。

原料要求及处理 选用7、8成熟的鮮青梅作原料，要洗

淨，破爛的擇除。

將全部食鹽、蜆灰和白醋 29 斤一併倒入清水中，待溶化攪勻后濾淨澄清备用。

操 作 工 序

原料→浸漬、刺孔→漂洗→糖漬→成品。

加 工 方 法

浸漬、刺孔 將青梅倒入妥妥的鹽、蜆灰和醋的混合水中浸漬 1 天，次日用針將青梅逐個刺成無數小孔，再繼續浸漬 8~10 小時后撈出。

漂洗 將撈出的青梅倒入清水中漂洗，每隔 2 小時換水一次；須將青梅所含的鹽、蜆灰、醋的氣味及雜質漂除后，撈在籬或筐內，用石塊或其它沉重物將青梅壓實，約須壓 3 小時，待水分減少，即倒入不漏水的容器內進行糖漬。

糖漬 取白糖 18 斤，按一層青梅一層糖裝入容器內進行糖漬。為使原料均勻地吸收糖分，須及時將青梅連同糖水倒換在另一容器內，如此連續倒換四次，再每隔 1 小時倒換一次。經 24 小時左右撈出瀝去糖水，另用白糖 31 斤，按一層青梅（約 5 寸厚）一層白糖的方法裝入容器內，每隔 3 小時倒換一次，共須糖漬約 4 天。此后將糖液抽出煮沸，加入白糖 18 斤溶解，倒入盛有青梅的容器內繼續浸漬，並用木制工具（銅、鐵器工具易于擦損果皮）攪勻。以后每日只須早、晚各攪動一次，約經 5 天抽出糖液，先行濾淨煮沸，並將板青 0.5 兩及白醋 1 斤調勻，再連同白糖 18 斤一併倒入煮沸的糖液中溶解調勻，倒在盛有青梅的容器內浸漬，仍用木制工具（木板或木鏟等）連續攪動數分鐘。待糖液冷卻后，再將白糖 5 斤撒在面

① 板青為一種礦物性染料，多食影響身體健康，今后應設法改用食色。

② 蜆灰見本書 26 頁原料一節。

上,然后,用小于容器口径的竹笠盖好,并用石灰泥密封。如此静置浸渍 90 天左右,即为成品。

貯藏方法

包裝 以用陶瓷罐或罇裝滿后密封貯藏为佳。

存放地点 必須清潔、陰凉,以防受熱發酵而致敗坏。

變質处理方法 在貯藏期中,如开始有發酵現象时,应及时撈出置于陽光下曝曬。同时將濾出的糖液加熱煮沸,另加部分清水及白糖,加熱溶解濃度約为 70% 的糖液,散熱后,連同青梅一併裝入容器內(原容器应冲洗晒干后使用)繼續貯存。

桂花(江苏省)

甜桂花,咸桂花

原料

咸桂花: 鮮桂花 50 斤; 梅泥 55 斤(用成熟度較高的青梅去核,經過鹽漬攪爛后即为梅泥); 食鹽 13 斤; 梅滴 10 斤(青梅經鹽漬后,將梅水瀝出,存放到第二年称为梅滴); 白矾 4 兩。

甜桂花: 咸桂花 80 斤; 白糖 50 斤。

原料要求及处理 应选用花朵鮮艳 色澤金黃、味醇濃香、無爛花和枝叶的鮮桂花作原料。

將全部白矾碾成細末备用。

操作工序

咸桂花: 原料→醃漬→成品。

甜桂花: 原料→糖漬→成品。

加工方法

咸桂花: 將备妥的鮮桂花 50 斤、梅泥 40 斤、食鹽 9 斤、梅滴 10 斤和白矾末 4 兩一併倒入容器內尽量攪勻，約醃漬 2 天，即將水分瀝出(此水可供下次加工时使用)。然后，將剩余的梅泥、食鹽連同花瓣倒入容器內拌勻，繼續醃漬數日后，即成成品。

甜桂花: 將上述咸桂花 80 斤榨除水分后(此水可供下次加工时使用)約淨剩花瓣 50 斤。然后，將白糖 50 斤与花瓣拌勻，糖漬數日，待味变醇甜时，即成成品。

貯藏方法

包裝 制品最好用容量 50 斤或 100 斤的陶土罈盛裝，並須严密封口，要尽量防止空气进入以防霉变。

存放地点須陰涼干燥，防止受热、受潮，以防敗坏。

玫瑰花(江苏省)

甜玫瑰花,咸玫瑰花

原 料

咸玫瑰花: 鮮玫瑰花 100 斤;白矾 1 斤;食鹽 8 斤;梅滴 25 斤。

甜玫瑰花: 鮮玫瑰花 33.5 斤;白糖 80 斤。

原料要求及处理 应选用花朵鮮艳、色澤正常(玫瑰紅)、無枝叶、無霉爛和其它雜質的鮮玫瑰花作原料。加工前剔除花蒂，取用花瓣。

將全部白矾碾成細末备用。

操作工序

咸玫瑰花: 原料→醃漬→成品。

甜玫瑰花: 原料→糖漬→成品。

加工方法

咸玫瑰花: 將玫瑰花瓣 100 斤、白矾末 1 斤、食鹽 6 斤和梅滷 17 斤一併倒入容器內, 尽量拌勻, 靜置醃漬一天。然後將花瓣撈出瀝干, 再將剩余的全部食鹽、梅滷連同花瓣一併倒入容器內拌勻, 再靜置醃漬數日, 即成成品^①。

甜玫瑰花: 將备妥的玫瑰花瓣輕微地揉搓後, 取白糖 40 斤一併倒入容器內攪拌均勻, 糖漬 3 日, 另加入白糖 40 斤攪勻繼續糖漬。此後, 每隔一天攪動一次, 共需 15 天左右, 待產生玫瑰花的香氣後, 即成成品。

貯藏方法

与桂花相同。

① 咸玫瑰花將水分擠除後, 可供作加工甜桂花的原料。它的加工方法与本書甜桂花一節中所介紹的相同, 但花瓣与糖的配量要相等。

第二編 香料果干及果胚(醃果)

香料果干是我国广东、福建等地所生产的一种类似果干的加工品，具有独特的風味，例如話梅、橄欖制品、甘草姜、加应子等。这类产品，广东省称为凉果，福建省称为草制品，我們暫定它們的名称为香料果干。

香料果干的加工方法是將果蔬加工干燥到一定程度后，加入适量的調味品——植物香料。它在原料保存和加工过程中所用的食鹽及某些植物香料，具有抑制微生物活动的作用，从而增加了制品的保存性。

香料果干的加工过程，一般是先將新鮮原料用極濃厚的食鹽溶液浸漬，或經鹽漬后晒干，作为半制品保存。这种半制品称为果胚(或醃果)，前者称为水胚，后者称为干胚。果胚可以作較長期的保留，以待陸續加工。

加工时，將果胚用清水浸泡，析出过多的鹽分。然后，用甘草、白糖、糖精或其它植物香料(有时加染料助色)配成溶液反复浸漬，使果胚充分吸收，再取出晒干，即成成品。

这些香料果干不但風味独特，易于保藏，而且制造方法也較簡單。因之，它可以解决不宜鮮食及不能大量長期貯存的鮮果蔬，例如橄欖、梅、李、山稔等等。所以它是廢、次果品的很好的利用方法，是值得注意的重要水果加工品之一。

下面对香料果干及果胚兩类，分別選擇几种产品加以介紹。

一、果 胚 类

青梅胚 (广东省)

原 料

水青梅胚: 青梅 143 斤; 食鹽 34 斤。

干青梅胚: 水青梅胚 260~270 斤。

原料要求及处理 加工青梅胚应选用微黄色的青梅做原料, 要用清水洗淨。並將破爛的及其它雜質剔除。旧历清明节前的青梅, 因成熟度不够, 須存放一、二日, 待果实变黄后再加工。

食鹽要求干燥純潔。先取出 2 斤, 用少量清水溶化成鹽水备用。

操 作 工 序

原料→鹽漬(水青梅胚)→曝晒→回軟→复晒→成品(干青梅胚)。

加 工 方 法

將洗淨的青梅和食鹽 27 斤按一層青梅(約厚 1 尺)一層食鹽(应按上多下少的比例)的方法裝入容器內(大木桶、大陶瓷缸或水泥池), 加鹽时应注意撒勻。裝滿容器后, 將备妥的鹽水洒在青梅上, 使低層的食鹽溶化。約鹽漬 10 余小时, 待青梅所含水分析出后, 即从容器內將鹽水抽出, 以露出青梅为度。然后將剩余的全部食鹽撒在面上, 再用仅小于容器口徑的竹筴盖好, 並用石块等沉重物压实, 靜置鹽浸 50 天左右, 即为水青梅胚。

將水青梅胚撈出晒干, 即为干青梅胚。但晒胚时, 初期应防止青梅重叠, 並不宜过多地翻动, 以免青梅破皮, 影响产品

質量。直至青梅所含水分蒸發 60% 左右,即可边晒边翻。待水分蒸發 80% 左右时,即收入竹簍內。在陰涼、通風、干燥的地方,存放 15 天左右,使青梅內外的水分均匀。果实回軟时,再取出晒干,即成成品。

李 子 胚(广东省)

原 料

水李胚:李子 140 斤;食鹽 29 斤。

干李胚:李子 390 斤;食鹽 79 斤;或水李胚 273 斤。

原料要求及处理 加工李子胚应选用七、八成熟的李子做原料。按李子重量加入約 4% 的食鹽,一併倒入特制的打攪机內旋轉,使李子的表面擦軟或擦破,以助食鹽滲透。沒有机器的,可用細縫籬筐,使果实相互摩擦,約旋轉 5 分鐘。

操 作 工 序

原料→鹽漬(水李胚)→曝晒→回軟→复晒→成品(干李胚)。

加 工 方 法

將李子和食鹽 18 斤按一層李子(約厚 1 尺)一層食鹽(应按上多下少的比例)的方法裝入容器內,加鹽时应注意撒匀。裝滿容器后,將剩余的食鹽撒在李子面上,再將仅小于容器口徑的竹簍盖好,並用石块等沉重物压实,靜置鹽漬 60 天左右,即为水李胚。

將水李胚撈出晒干,即为干李胚。水李胚攤晒 7 天后,再开始翻动。以后每日翻动二次,約需晒 15 天,待李子所含水分蒸發 80% 左右,即裝入竹簍內。在陰涼、通風、干燥的地方存放 20 天左右,使李子各部分的水分均匀。待果实回軟

时,再取出晒干,即成成品。

桃 胚(浙江省)

原 料

栽培种桃(俗称家桃)100斤;食鹽18斤;明矾2~4兩。

如为野生桃时,則原料和輔助原料的用量为:野生桃100斤;食鹽15斤;明矾2~4兩;石灰4兩。

原料要求及处理 加工桃胚应选用果实脆韌:果皮稍呈最紅、个体較小的桃子做原料。要用刀順果实縫合線,將桃子連核平均而整齐地劈为兩半。

操 作 工 序

原料→剖切→梅滷浸泡→鹽水浸→曝晒→回軟→复晒→

成品。

加 工 方 法

將桃片倒入容器內,注入梅滷(应淹沒桃片)浸泡2小时,撈出瀝干。用半容器梅滷,將全部食鹽、明矾及石灰一併加入,待其溶化后攪勻,再將瀝干的桃片倒入(梅滷应淹沒桃片)。然后,用仅小于容器口徑的竹簣盖好,並用石块等沉重物压实,以防桃片漂浮。待桃片經鹽浸后,表面呈皺紋时,再用二个容器每隔3日翻倒一次,使桃片均匀地吸鹽,鹽浸20天后,即可撈出曝晒。晒时每天翻动一次,約晒4天,待桃片所含水分蒸發80%左右,即可裝入竹簣內,放在陰涼、通風、干燥的地方,使桃片各部分的水分均匀。在果实回軟时,再取出曝晒,晒后即成成品。

橄 欖 胚(广东省)

原 料

咸橄欖胚:黃橄欖173斤;食鹽35斤。

干苏橄欖胚: 橄欖 157 斤; 食鹽 60 斤。

原料要求及处理 加工橄欖胚应选择質地較坚硬的橄欖做原料。按橄欖重量加入5%的食鹽, 倒入打欖机內旋轉。無机器的, 可用細縫籬筐約搖动7分鐘, 使果实相互挤碰(加工干苏橄欖胚应搖动到 15 分鐘左右), 待橄欖的外皮擦軟(破)后, 再用清水洗淨瀝干。

操 作 工 序

原料→鹽漬→曝晒→回軟→复晒→成品。

加 工 方 法

將能以淹沒橄欖的清水量, 加食鹽配成濃度为 10~12% 的鹽水。然后倒入橄欖, 再將剩余的食鹽撒在面上, 鹽漬 25 小时左右, 撈出曝晒。晒时每小时翻动一次, 以助水分蒸發, 夜間收起放入竹簍內, 使橄欖各部分的水分均匀。次日再晒, 如此連續数次, 待橄欖的水分蒸發 90% 左右, 即成成品。

三 稔 胚(广东省)

原 料

三稔(酸楊桃)600 斤; 食鹽 36 斤(如用醃青梅的鹽水 300 斤, 可代食鹽 36 斤)。

原料要求及处理 將青色和黄色的三稔分开, 將黄色的三稔按其稜角用刀縱切成片狀, 个大的切 2、3 刀, 个小的切一刀对开; 青色的三稔应先用清水浸泡 3 天, 使果皮变微黄色时, 再撈出按前法剖切。

操 作 工 序

原料→鹽浸→曝晒→回軟→复晒→成品。

加 工 方 法

將三稔片倒入容器內, 注入清水, 水量应淹沒三稔片。然

后將全部食鹽撒入，用仅小于口徑的粗竹蓆盖好，並用石块或沉重物压实，鹽浸7天左右撈出曝晒。第一天每晒4小时翻动一次，以后每日翻动兩次，待三稔所含水分蒸發60%左右，即收入竹簍內。在陰涼、通風、干燥的地方存放4天左右，使三稔片各部分的水分均匀。果实回軟时，再取出晒干，即成成品。

楊梅胚(江苏、浙江省)

原 料

楊梅 100 斤；食鹽 14 斤；明矾 6 兩。

原料要求及处理 加工楊梅胚用的原料，应选择淡紅色楊梅，並將落地梅(即落果)揀出，以保証制品質量的一致。

食鹽須干燥潔淨，顆粒細小，不成塊。

將明矾預先碾成細末(或用粉末)备用。

操 作 工 序

原料→鹽漬→曝晒→成品。

加 工 方 法

將备妥的楊梅、食鹽和矾粉，按一層楊梅(約厚1尺)一層鹽、矾混合末的方法裝入容器內。加鹽时应按上多下少的比例撒匀，裝滿容器后，用仅小于容器口徑的粗竹蓆盖好，並用石块或沉重物压实。靜置鹽漬3天左右，撈出倒入另一容器內，仍用原鹽水鹽漬10~15天。再撈出曝晒3~5天，待楊梅的水分蒸發90%左右，即成成品。

柘櫚胚(广东省)

原 料

柘櫚 100 斤；食鹽 10 斤。

原料要求及处理 將帶有疤痕及破爛的柘櫚揀出不要，然后洗淨。

加工柤櫨一般習慣用醃制果胚剩余的鹽水(應先濾清后使用,但不應用醃制梅胚的鹽水),故用鹽量較少。

操 作 工 序

原料→鹽浸→曝曬→回軟→復曬→成品。

加 工 方 法

將柤櫨倒入备妥的鹽水中(應淹沒柤櫨)浸漬15天,待柤櫨的水分析出后,將全部鹽水抽出,或將容器底部原有的小孔開放,使全部鹽水流出。然后重新注入鹽水浸漬10天左右,再抽出小部分鹽水(低於柤櫨面層3寸左右),隨即將食鹽全部撒在面層,繼續鹽浸30天,即撈出曝曬。當地一般在十一月份左右才開始曬,因雨量較少,夜間不需收起。曬至柤櫨所含水分被蒸發50%左右,即收入竹簍內。在陰涼、通風、干燥的地方存放4~5天,使柤櫨各部分水分均勻。果实回軟時,再取出曝曬。如此每曬2天,將柤櫨收存一次。約需進行三、四次,直至晒干,即成成品。

金 桔 胚(广东省)

原 料

水金桔胚:金桔140斤;食鹽34斤。

干金桔胚:金桔378斤;食鹽90斤。

原料要求及处理 加工金桔胚應選用淡黃色的鮮金桔做原料。鮮桔逐個用特制的打柑刀(圖14),或用箭形小刀割劃四~六道裂縫(不要割成兩半);然后,用木板將桔汁壓出一部分(約30%)。

操 作 工 序

原料→鹽浸(水金桔胚)→曝曬→回軟→復曬→成品(干金桔胚)。

加工方法

將处理好的金桔倒在清水中(应淹沒金桔),再將食鹽 17 斤(干金桔胚应按比例加鹽)撒入,用仅小于容器口徑的粗竹簾盖好,並用石块等沉重物压实,靜置鹽浸 7~8 天后,即撈出瀝干。再將剩余的食鹽 17 斤按一層金桔(約厚 1 尺)一層鹽、以上多下少的比例撒勻的方法裝滿容器,仍用上述工具和方法盖好压实,靜置鹽漬 30 天,即为水金桔胚。

將水金桔胚撈出攤晒,第三天开始每日翻动二次,共晒 7 天。待金桔胚所含水分蒸發 60% 左右,即裝入竹簍內。在陰涼、通風、干燥的地方存放 10 天左右,使金桔各部分水分均勻。果实回軟后,再晒 2 天,仍收入竹簍內存放 5 天,繼續曝晒。如此反复进行三次,直至晒干,即成成品—干金桔胚。

檸檬餅胚(广东省)

原料

鮮檸檬 380 斤;食鹽 84 斤。

原料要求及处理 用加工桔胚的刀具,將檸檬割划成四道裂縫(不要割成四开);然后用木板將已割的檸檬压扁,挤出約 25% 的果汁。

操作工序

原料→鹽漬→曝晒→整形及回軟→复晒→成品。

加工方法

將处理好的檸檬和食鹽 42 斤,按一層檸檬(約厚 7 寸)一層食鹽(按上多下少的比例撒勻)的方法裝滿容器后,將剩余的全部食鹽撒在面上,用仅小于容器口徑的粗竹簍盖好,並用石块等沉重物压实,靜置鹽漬 60 天左右,即为水檸檬胚^①。

① 加工水檸檬胚时,用鮮檸檬 143 斤、食鹽 34 斤,即可出成品 100 斤。

將水檸檬胚撈出瀝干后晒干,即為干檸檬胚。約晒4天后始可翻動,每天翻動一次,待檸檬所含水分被蒸發70%左右,即逐個地捏成餅狀,分等級裝入竹簍內。在陰涼、通風、干燥的地方存放10~15天左右,使檸檬各部分的水分均勻。果實回軟時,再取出晒干,即成成品——干檸檬胚。

二、香料果干類

津 津 欖(廣東省)

原 料

咸橄欖胚100斤;白糖8斤;甘草2斤;金黃粉^①4錢;桂皮粉5錢;糖精1.5兩;羅漢果1個。

原料要求及處理 將純潔的白糖6.5斤加清水3.5斤加熱溶解為濃度約70%的糖液備用。

將甘草2斤、羅漢果1個加清水24斤熬煮成約19斤甘草汁,並濾淨澄清。然後,將全部金黃粉、桂皮粉、糖精及剩余的白糖一併倒入甘草汁中調勻備用。

操 作 工 序

原料→浸泡→糖浸→曝曬→加料→復曬→成品。

加 工 方 法

將橄欖胚倒入清水中(水量以淹過橄欖胚4寸為宜),浸泡3小時左右,將夾在橄欖胚中及附在表面的雜質漂淨,並將所含的鹽分浸除70%左右時,撈出用清水沖洗干淨瀝干,倒在備妥的糖液中浸漬。

^① 金黃粉為一種礦物性的黃色染料。宜改用食色,下面有用金黃粉的,亦同。

糖浸时，为使橄欖胚均匀地吸收糖液，須及时將橄欖連同糖液倒換在另一容器內，如此連續倒換五次后，再每隔1小时倒換一次，直至全部糖液被吸收后，方可取出曝晒。

曝晒时，每小时翻动一次，以助水分蒸發。晒干后，再倒入备妥的甘草汁中，按照糖浸的方法进行倒換，直至全部甘草汁被吸收后，再取出按前法曝晒。待橄欖中所含水分蒸發90%左右，即成成品。

貯藏方法

包裝 用木箱或竹篾筐襯葦叶和厚牛皮紙裝盛；在夏季最好用竹篾筐。其他各种橄欖制品，它的包裝方法亦同。

存放地点应干燥、陰涼，以免使产品受热、受潮而敗坏。

變質处理方法 在果实开始有發霉現象时，应及时取出曝晒2~4小时，再用少量甘草汁及白糖液拌入果实中，晒干后，即可繼續收藏。

衛生欖(广东省)

原 料

咸橄欖胚105斤；甘草2斤；糖精1.8兩；芥黃粉①0.6兩；金黃粉0.1兩；大茴粉0.5兩；桂皮粉0.5兩。

原料要求及处理 將甘草2斤加清水22斤熬煮成約18斤的甘草汁，濾淨澄清。再將全部輔助原料加入調勻备用。

操 作 工 序

原料→浸泡→曝晒→加料→复晒→成品。

加 工 方 法

將橄欖胚倒入清水中(水量以淹过欖胚3~4寸为宜)浸

① 芥黃粉为一种矿物性黃色染料，宜改用食色。以下亦同。

泡2小时左右，待橄欖胚所含鹽分浸除80%左右，即撈出曝曬。曬時每隔1小時翻動一次，直至干後，再倒在備妥的甘草汁中浸漬，為使橄欖均勻地着色及吸收甘草汁，須及時將橄欖胚連同甘草汁倒換在另一容器內，如此反復倒換五次後，再每隔1小時倒換一次。待全部甘草汁被吸收，再取出按前法曝曬6小時，視橄欖中水分蒸發80%以上，即成成品。

和順欖(廣東省)

原 料

白糖和順欖：咸橄欖胚70斤；白糖45斤；甘草1斤；糖精0.4兩；芥黃粉0.3兩；金黃粉0.1兩。

片糖和順欖：咸橄欖胚70斤；片糖45斤；甘草1斤；糖精0.4兩；芥黃粉0.2兩；金黃粉0.3兩。

原料要求及處理 用糖(白糖或片糖，下同)32斤加清水16斤，加熱溶解為濃度約70%的糖液備用。

將甘草1斤加清水15斤，約熬煮成12斤甘草汁後濾淨澄清。再將糖5斤及全部輔助原料加入調勻備用。

操 作 工 序

原料→燙煮→糖浸→曝曬→加料→復曬→成品。

加 工 方 法

將橄欖胚倒入沸水中煮30分鐘，或用清水浸漂2小時，撈出用清水沖洗干淨後曬干。然後倒入備妥的糖液中浸漬。為使橄欖胚均勻地吸糖，須及時將橄欖胚連同糖液倒換在另一容器內，如此反復倒換三次後，再改為每天早晚各倒換一次。第三天把糖液抽出濾淨煮沸，另加入白糖8斤，溶解後，注入盛有橄欖的容器內，按前法進行糖浸，二天後撈出曝曬。曬時每隔1小時翻動一次。剩餘的糖液應集中起來濾除雜

質后曝晒, 以备再用。

橄欖的水分被蒸發 70% 左右, 再用晒过的糖液按前法繼續糖浸, 如此反复进行数次, 直至糖液全部被吸收后, 再倒入备妥的甘草汁中加料浸漬。为使橄欖胚着色及吸料均匀, 仍須按前法連續倒換三次, 以后每隔 2 小时倒換一次, 約需浸漬 15 小时, 待甘草汁全部被吸收后取出曝晒。晒时 每隔 2 小时翻动一次, 晒至欖胚表面的糖液濃縮成膠黏狀半干体时, 即成成品。

笑 口 欖(广东省)

原 料

咸橄欖胚 70 斤; 片糖 47 斤; 甘草 1 斤; 糖精 0.4 兩; 金黃粉 0.3 兩; 芥黃粉 0.2 兩。

原料要求及处理 將欖胚倒入清水中浸泡 17 小时, 待它所含鹽分被浸除 80% 左右撈出瀝干, 随即用木錘將欖胚的一端砸开(不要砸成兩半或砸碎), 以备加工。

將片糖 33 斤加清水 16 斤, 加热溶解成濃度約为 70 % 的糖液备用。

將甘草 1 斤加清水 15 斤, 約熬煮成 12 斤甘草汁后濾淨澄清。再將片糖 5 斤和全部輔助原料一併倒入調匀备用。

操 作 工 序

原料→燙煮→糖浸→曝晒→加料→复晒→成品。

加 工 方 法

將欖胚倒入沸水中(水量以淹沒欖胚为宜)續煮 30 分鐘撈出, 用清水洗淨濾干, 倒在备妥的糖液中糖浸。为使橄欖均匀地吸收糖液, 須及时將欖胚連同糖液倒換在另一容器內, 如此連續倒換三次, 以后再每日早晚各倒換一次。在第三天將

糖液抽出濾淨煮沸，另加入片糖 9 斤溶解后，再注入盛有欖胚的容器內，按前述方法进行糖浸，約 2 天后將欖胚取出曝晒，並將糖液集中濾淨曝晒后备用。

橄欖在曝晒时，每隔 1 小时翻动一次，直至所含水分被蒸發 70% 左右，再將欖胚倒入晒过的糖液中，仍按上述方法糖浸。如此反复进行数次，直至糖液全部被吸收后，再倒入备妥的甘草汁中浸漬。为使欖胚均匀地着色和吸料，仍須按前述方法連續倒換数次，約需浸漬 15 小时，待甘草汁全部被吸收后取出曝晒，晒时每 1 小时翻动一次，直至橄欖所含水分大部分蒸發，欖胚表面的糖液濃縮成膠黏狀时，即成成品。

糖 苏 欖(广东省)

原 料

橄欖胚 80 斤；白糖 80 斤；三稔(楊桃) 300 斤。

原料要求及处理 將鮮三稔倒在清水中(水量以淹沒三稔为准)浸泡 4~5 天后，用此水作輔助原料使用。

操 作 工 序

原料→浸泡→糖漬→曝晒→复漬→复晒→成品。

加 工 方 法

將欖胚倒在清水中(水量以淹沒欖胚为宜)浸泡 4 小时后撈出瀝干。再用三稔水(亦应淹沒欖胚)浸泡 10 小时左右，撈出瀝干后倒入特制的打欖机內，將欖胚的外皮脫去。然后繼續用三稔水浸泡 2 小时，待欖胚表面呈現白色时，即撈出用清水冲洗干淨后瀝干。

將白糖 56 斤按一層欖胚(約 5 寸厚)一層糖的方法裝入容器內糖漬半日，为使欖胚被糖充分而均匀地滲透，須及时將欖胚連同白糖(水)倒換在另一容器內，如此連續倒換三次，以

后再每 1 小时倒換一次。三天后將剩余的白糖 24 斤掺入，並按照上述方法倒換数次，以后再每日早晚各倒換一次，仍須糖漬(浸)三天左右，待白糖全部溶化后，撈出欖胚曝晒。糖液应集中起来濾淨曝晒备用。

晒欖時，每小时翻动一次，晒至水分蒸發 80 % 左右再放入容器內，然后注入晒过的糖液。按照上述方法糖浸 4 天左右，再撈出曝晒，如此反复进行 3、4 次，待全部糖液被吸收，並表皮晒干时，即成成品。

草 冰 梅(福建省)

原 料

青梅胚 123 斤；甘草 6 斤；糖精 12 兩；香料粉 ① 2 斤。

原料要求及处理 將甘草 6 斤加清水 20 斤煮沸后續煮 1 小时，濾除草粕，澄清汁液。然后將三分之二(强)的甘草汁，掺入全部糖精及香料粉 1 ½ 斤調勻备用。

操 作 工 序

原料→浸泡→曝晒→整潔→加料→复晒→成品。

加 工 方 法

將青梅胚倒入清水中浸泡，並用木棒、木板或木鏟等工具輕輕地攪动，使梅胚分散，果实易于松軟；並使附盖在梅胚表層的泥沙等杂质脫离而沉淀或漂浮在表面而随时除掉。含鹽分 20% 的梅胚，需浸泡 1 小时；含鹽分 30% 的，需浸泡 2 小时，待梅胚所含鹽分大部被浸除后，撈出瀝干曝晒。

晒時每隔 6 小时翻动一次，直至梅胚晒干后，进行整潔工作，將梅胚中的碎塊及其它杂质处理干淨。然后，將梅胚倒入

① 香料粉的配制为：大茴香 25%，小茴香 25%，公丁香 17%，桂通 33%，配合后碾細。

用糖精、香料混合調勻的甘草汁中浸漬。

为使果实均匀地吸料，每隔 15 分鐘翻动一次，如此連續进行五次后靜置浸漬。待 12 小时后再連續翻动二次，視全部甘草被吸收后再晒。初晒时不应翻动，待水分蒸發 50% 左右，即可收回。然后将剩余的甘草汁及香料混合調勻，將梅胚倒入，仍按上述方法浸漬。待甘草汁被吸收，再进行曝晒，干后即成成品。

雪 花 梅(广东省)

原 料

青梅胚 100 斤；白糖 40 斤；甘草 3 斤；糖精 1 兩；金黃粉 0.4 兩；芥黃粉 0.2 兩。

原料要求及处理 將白糖 6 斤加清水加热溶解成濃度为約 70% 的糖液备用。

將甘草 3 斤加清水 45 斤，約熬煮成 38 斤甘草汁后濾淨澄清。然后取出 23 斤左右，加入白糖 24 斤溶解成甘草糖液备用。

操 作 工 序

原料→浸泡→糖浸→曝晒→复浸→复晒→加料→再复晒→成品。

加 工 方 法

將梅胚倒入清水中(水量应淹沒梅胚)浸泡 17 小时左右，待梅胚所含鹽分浸除 80% 左右，即撈出瀝干。然后倒入备妥的糖液中浸漬。

为使梅胚均匀地吸收糖液，須及时地將梅胚連同糖液倒換在另一容器內，並需連續倒換三次，以后再每 小时 倒換一次，待 4 小时后，靜置浸漬 14~15 小时，即取出曝晒。

晒时每隔 2 小时翻动一次,干后倒入备妥的甘草糖液中,按照上述方法进行浸漬,約浸漬 12 小时,仍按照前法复晒,待梅胚的水分蒸發 80% 左右收回。將剩余的甘草汁 15 斤煮沸,並摻入全部輔料及白糖 10 斤溶解調勻后,再注入盛有梅胚的容器內,仍按照上述方法进行加料浸漬。待全部調料糖液被吸收后,再取出曝晒至水分被蒸發 90% 左右,其糖液濃縮成稀膠黏狀时,即成成品。

貯藏方法

包裝 产品以用陶土容器盛裝最好;用木箱或木桶裝,須襯墊厚牛皮紙,再襯葦叶或包裝紙(硫酸紙)套封加蓋。

無論罈或箱裝,均須严密封閉,存放地点应干燥通風,防止受热受潮,以免成品敗坏。

變質处理方法 在貯藏中,如开始有敗坏現象时,应及时曝晒。然后拌入少量的濃度較高的甘草糖液,再度晒干后,即可繼續貯藏。

甘 草 梅(广东省)

原 料

干青梅胚 98 斤;片糖 27 斤;甘草粉 5 斤;甘草 1.5 斤;糖精 1.4 兩;桂皮粉 1 兩。

原料要求及处理 將甘草 1.5 斤加清水 30 斤,約熬煮成 24 斤的甘草汁后濾淨澄清。然后取出 10 斤加片糖 22 斤溶解成为甘草糖液备用。

操 作 工 序

原料→浸泡→糖浸→曝晒→加料→复晒→成品。

加 工 方 法

將梅胚倒入清水中(水量应淹沒梅胚)浸泡 13 小时左右,

待梅胚所含鹽分浸除約 80% 時撈出，用清水沖洗後瀝干。然後倒入備妥的甘草糖液中浸漬。為使梅胚均勻地吸收糖液，須及時將梅胚連同甘草糖液倒換在另一容器內，要連續倒換三次，以後再每小時倒換一次。在糖浸 12 小時後撈出曝曬。

晒時每隔 1 小時翻動一次，直至晒干後收回，倒入容器內進行加料浸漬。將剩餘的甘草汁 14 斤連同用過的糖液煮沸，另加片糖 5 斤及全部糖精和桂皮粉溶解後調勻，再注入盛有梅胚的容器內，按照上述方法浸漬。待全部甘草糖液被吸收後取出曝曬。晒時每隔 1 小時翻動一次，待梅胚所含水分蒸發約 90% 時，收回室內將甘草粉 5 斤拌入，即成成品。

貯藏方法

包裝 產品宜用木箱包裝。箱內襯葦葉或包裝紙，並須密封密藏。

存放地點須乾燥陰涼，防止受熱受潮，以免敗壞。

變質處理方法 在貯藏中，如開始有敗壞現象時，應及時取出曝曬，干後拌入少量糖液（用甘草汁配制）再晒，約使所含水分蒸發 90% 左右時，拌入少量的甘草粉，仍可繼續貯藏。

七 珍 梅 (福建省)

原 料

咸楊梅胚 85 斤；上等紅糖 45 斤；甘草 4 斤；糖精 2 錢；香料① 6 兩。

原料要求及處理 先取出甘草 1 斤碾成細末。將其餘的甘草 3 斤放在口徑 2.4 尺的鐵鍋中，用半鍋清水加熱煮沸後，續煮 30 分鐘，然後將甘草汁濾出澄清備用。

① 香料的配制見本書草冰梅原料一節。

取紅糖 15 斤加甘草汁 11 斤，加熱溶解成濃度約 60% 的糖液備用。

將香料配合後，碾成細粉末連同糖精一併倒入剩餘的甘草汁中調勻備用。

操 作 工 序

原料→浸泡→晾曬→整潔→糖浸→曝曬→成品。

加 工 方 法

將楊梅胚倒入清水中（水量應淹沒胚料）浸泡 5~6 小時，並用木棒或木鏟徐徐地攪動，使泥沙脫離胚料而沉淀。再將胚料撈出，用清水沖洗干淨，待將胚料所含鹽分洗除 70% 左右時，撈出曝曬。

曬干後，將胚料收回，清除附著的果核、破粒及其它雜質，倒在備妥的甘草糖液中浸漬，並將調有香料及糖精的甘草汁一併倒入，盡量拌勻後，靜置浸漬 5~6 小時。再將全部甘草糖液抽出濾淨，另加入紅糖 30 斤，加熱溶解成濃度約為 60% 的糖液，再注入盛有胚料的容器內繼續浸漬，並於每日上、下午各翻動一次，浸漬 3 天後濾去糖液進行曝曬。待果實所含水分蒸發 80% 左右時，將備妥的甘草末拌入，即成成品。

貯 藏 方 法

包裝 制品以用帶釉瓦罈或缸盛裝為宜，並用腊紙封口，盡量避免空氣進入。

存放地點 應干燥通風，防止受熱受潮，以免敗壞。

變質處理方法 在貯藏中，如開始有發酵現象時，須及時進行曝曬，並經常地翻動，以助水分蒸發，約曬 4 小時即可收回。然後按每 100 斤成品配制糖液 10 斤（濃度約 60%）澆淋在果實中，拌勻後，再行曝曬。待所含水分蒸發 50% 左右，拌入少量甘草末，即可繼續貯存。

八 珍 梅(广东省)

原 料

楊梅胚 90 斤; 紅糖 40 斤; 甘草 3 斤; 糖精 1 兩; 桂皮粉 1.5 兩; 丁香粉 0.07 兩。

原料要求及处理 將紅糖 6 斤加清水, 溶解成濃度約 70% 的糖液备用。

將甘草 3 斤加清水 45 斤, 約熬煮成 38 斤甘草汁后濾淨澄清。然后取出 23 斤加紅糖 24 斤溶解成甘草糖液备用。

操 作 工 序

原料→浸泡→糖浸→曝晒→复浸→复晒→加料→再晒→成品。

加 工 方 法

將楊梅胚倒入清水中(水量应淹沒梅胚)浸泡 17 小时左右, 待梅胚所含鹽分浸除 80% 左右时撈出, 用清水冲洗干淨, 瀝除水珠后, 倒入备妥的糖液中浸漬。为使梅胚均匀地吸收糖液, 須及时將梅胚連同糖液倒換在另一容器內, 要連續倒換三次, 以后即每小时倒換一次, 再倒換 2、3 次后, 靜置浸漬 15 小时, 撈出曝晒。晒时每 2 小时翻动一次, 直至晒干。

將晒干的梅胚倒入备妥的甘草糖液中, 按上述方法进行浸漬, 約 15 小时后再撈出曝晒, 待所含水分蒸發 80% 左右时, 即收回裝入容器內。然后將剩余的甘草汁煮沸, 另加入紅糖 10 斤及全部輔料, 加热溶解調勻后, 注入盛有梅胚的容器內, 仍按上述方法浸漬。待全部甘草糖液被吸收后, 再取出曝晒至水分大部分被蒸發, 果实表面的糖液濃縮成膠黏狀时, 即成成品。

貯藏方法及變質處理方法
與七珍梅相同。

甘 草 檸 檬(廣東省)

原 料

干檸檬胚 110 斤；白糖 30 斤；甘草 3 斤；糖精 2 兩；芥黃粉 0.7 兩；金黃粉 0.1 兩。

原料要求及處理 將甘草 3 斤加清水 60 斤，約熬煮成 48 斤甘草汁後濾淨澄清。先取出 29 斤加白糖 18 斤，加熱溶解成甘草糖液備用。

操 作 工 序

原料→燙煮→漂洗→曝曬→糖浸→復曬→加料→復曬→成品。

加 工 方 法

將檸檬胚倒入沸水中(應淹沒胚料)煮 30 分鐘後，撈在清水中漂洗，待檸檬所含鹽分洗除 90% 左右，即撈出曝曬。初曬時每 3 小時翻動一次，經三、四次後，每 2 小時翻動一次，待所含水分蒸發 80% 左右時，倒在備妥的甘草糖液中浸漬。為使檸檬胚均勻地吸收糖液，須及時將檸檬連同糖液倒換在另一容器內，要連續倒換三次，以後再每小時倒換一次，經 12 小時後撈出曝曬。曬時每 2 小時翻動一次，約曬 8 小時即收回裝入容器內，並將剩余的甘草汁 19 斤加入白糖 12 斤及全部輔助原料加熱溶解，調勻後倒入盛有檸檬的容器內，按照上述方法進行浸漬。待糖液被檸檬吸收後再曬，曬時每 2 小時翻動一次，直至果實表面的糖液濃縮成膠黏狀時，即成成品。

附：白糖檸檬

原 料

干檸檬胚 70 斤；白糖 50 斤；甘草 1.5 斤；糖精 0.5 兩。

加 工 方 法

將胚料倒在沸水中煮 30 分鐘，用清水漂洗除鹽分 90% 左右時，撈出瀝干。然後，用白糖 30 斤按一層胚料（約 4 寸厚）一層白糖的方法裝入容器內糖漬，約 24 小時後撈出曝曬。糖漬時每 3 小時翻動一次；曝曬時每 2 小時翻動一次。待水分蒸發 80% 左右時，用甘草糖液糖浸。甘草糖液的制法是：用甘草 1.5 斤加清水 55 斤熬煮，約煮至 40 斤左右濾淨澄清，然後用甘草汁 22 斤加糖 13 斤溶解後即成。此後的加工方法與甘草檸檬同。

衛生 柰 橘（廣東省）

原 料

干柰橘胚 100 斤；片糖 30 斤；甘草 2 斤；糖精 1 兩；防腐劑（苯甲酸鈉，俗名保全粉）0.2 兩。

原料要求及處理 將片糖 15 斤加清水少量，加熱溶解成濃度 75% 左右的糖液備用。

將甘草 2 斤加清水 16 斤，約熬煮成 11 斤甘草汁後濾淨澄清。再加入片糖 2 斤及全部輔助原料，溶解後成甘草糖液備用。

操 作 工 序

原料→漂洗→燙煮→糖浸→曝曬→加料→復曬→成品。

加 工 方 法

將柰橘胚倒入清水中（應淹沒柰橘胚）漂洗 1 小時左右，

撈出瀝干后，倒入煮沸的清水中約煮 10 分鐘撈出，再用清水沖洗瀝干，倒入備妥的糖液中浸漬。為使枳櫚胚均勻地吸收糖液，須及時將枳櫚連同糖液倒換在另一容器內，須連續倒換 2、3 次，此后再每日倒換一次，4 天后撈出。並將全部剩餘片糖加清水少量，加熱溶解成濃度約為 80% 左右的糖液，倒入盛有枳櫚胚的容器內，按照上述方法進行糖漬，約 5 天取出曝曬。

曬時每小時翻動一次，約經 5 小時，再倒入用過的糖液中，按照上述方法糖浸 3 天。如此反復進行三、四次，待全部糖液被吸收后，再將枳櫚倒入備妥的甘草糖液中，仍按前法進行浸漬。待枳櫚又將全部甘草糖液吸收后，即取出曝曬。曬時每小時翻動一次，待枳櫚所含水分蒸發 90% 左右，即成成品。

附：旅行枳櫚，甘草枳櫚

原 料

旅行枳櫚：枳櫚胚（去皮的）100 斤；白糖 5 斤；甘草 3 斤；糖精 4 兩；金黃粉和芥黃粉各 0.1 兩。

甘草枳櫚：干枳櫚胚 120 斤；片糖 3 斤；甘草 2 斤；糖精 2 兩；金黃粉 0.7 兩；芥黃粉 0.4 兩。片糖 3 斤加熱溶解成濃度約為 75% 的糖液。甘草 2 斤用水 30 斤熬煮至約 24 斤甘草汁后，將全部輔料加入調勻。

加 工 方 法

二者都和衛生枳櫚相同。

糖 三 稔（廣東省）

原 料

三稔胚（即酸楊桃）90 斤；片糖 45 斤；甘草 2 斤；糖精 0.5

兩; 金黃粉 0.4 兩。

原料要求及處理 將片糖 31 斤加清水 15 斤，加熱溶解成濃度約為 70% 的糖液備用。

將甘草 2 斤熬煮成甘草汁 40 斤後濾淨澄清。然後取出 20 斤加片糖 9 斤，加熱溶解成甘草糖液備用。

操 作 工 序

原料→浸泡→糖浸→曝曬→復浸→復曬→加料→再曬→成品。

加 工 方 法

將三稔胚倒入清水中(應淹沒胚料)浸泡 7 小時，將所含鹽分浸除後撈出瀝干，倒入備妥的糖液中浸漬。並須及時地將胚料連同糖液倒換在另一容器內，如此連續倒換 3 次，以後再每 3 小時倒換一次，浸漬 48 小時左右撈出曝曬。

曬時每 1 小時翻動一次，直至晒干後，再倒入備妥的甘草糖液中，按照上述方法進行復浸，約須 48 小時後撈出復曬。並將剩余的甘草汁連同用過的糖液煮沸，再加入片糖 5 斤及全部輔料，加熱溶解調勻，注入盛有三稔的容器內，仍按照上述方法進行加料浸漬。待全部糖液被吸收後，即取出曝曬，並須每小時翻動一次，待所含水分大部分蒸發，果實表層的糖液濃縮成膠黏狀時，即成成品。

附： 甘 草 三 稔

原 料

三稔胚 125 斤; 片糖 5 斤; 甘草 4 斤; 糖精 1 兩; 金黃粉 1 兩; 花紅粉 0.2 兩。

加 工 方 法

加工方法和糖三稔基本相同，所不同的，是將三稔胚鹽分

浸除 80% 后晒除水分 90% 左右再糖浸。最后經晒干即为成品。

甘 草 桃 餅(福建省)

原 料

咸桃胚 80 斤; 紅糖 45 斤; 甘草 2 斤; 糖精 8 錢; 香料 3 兩
(大茴香佔 37.5%, 小茴香佔 37.5%, 公丁香佔 25%)。

原料要求及处理 將紅糖 30 斤加清水 33 斤, 加热溶解成濃度約为 50% 的糖液备用。

將甘草及全部香料分別碾成粉末备用。

操 作 工 序

原料→漂洗→曝晒→糖浸→复晒→成品。

加 工 方 法

將桃胚倒入清水中(应淹沒桃胚)漂浸半日, 並多次換水, 將桃胚洗淨后撈出曝晒。待晒干时, 即可倒在备妥的糖液中浸漬, 並需多次攪动, 使桃胚吸糖均匀。糖浸 48 小时左右撈出再晒。

將剩余的原糖液(糖浸后濾出的)濾淨, 另將紅糖 15 斤、糖精 8 錢及全部香料放入, 加热溶解成濃度 70% 左右的糖液, 待冷却后, 澆淋在桃胚上; 並採用边澆、边拌、边晒的方法, 直至澆完全部糖液后, 待桃餅內所含水分蒸發 80% 左右, 即收回室內散热, 再拌入甘草粉, 即成成品。

貯 藏 方 法

包裝 产品用干淨帶釉的陶土罈或木箱盛裝。箱裝应襯墊葦叶, 严密封藏。

存放地点应干燥通風, 防止受热受潮, 尤其在霉雨季节, 須經常檢查。

變質處理方法 在貯藏中如開始有發酸或有酒味時，應即時取出曝曬，並不斷地翻動，以助水分蒸發。約曬4小時收回室內散熱後，拌入少量甘草粉，即可繼續收藏。

甘 草 芒 果(廣東省)

原 料

芒果胚105斤；片糖4.5斤；甘草3斤；糖精1.8兩；金黃粉1.5兩；花紅粉0.4兩。

原料要求及處理 芒果要將核內的一層薄膜挑除。

將甘草3斤加清水36斤熬煮至約32斤甘草汁後濾淨澄清。然後將全部輔助原料加入，加熱溶解調勻備用。

操 作 工 序

原料→漂洗→曝曬→加料→復曬→成品。

加 工 方 法

將芒果胚倒入清水中漂洗潔淨後撈出曝曬。曬時每小時翻動一次，待曬干後，再倒入備妥的甘草汁中浸漬。為使果實均勻地吸收輔料，須及時將芒果倒換在另一容器內，並連續倒換五、六次，此後再每小時倒換一次。待甘草汁全部被吸收後取出，按照上述方法進行曝曬。曬干後即成成品。

貯藏方法及變質處理方法

與甘草桃餅相同。

甘 草 金 桔(廣東省)

原 料

金桔胚105斤；白糖25斤；甘草3斤；金黃粉0.8兩；芥黃粉0.2兩。

原料要求及處理 將白糖18斤加清水7斤，加熱溶解成

濃度為 80% 左右的糖液備用。

將甘草 3 斤加清水 45 斤熬煮至約 36 斤甘草汁后濾淨澄清。然後，取出 23 斤加白糖 5 斤，加熱溶解成甘草糖液備用。

操 作 工 序

原料→燙煮→漂洗→糖浸→曝曬→復浸→復曬→加料→再曬→成品。

加 工 方 法

將金桔胚倒在沸水中(應淹沒金桔胚)煮 30 分鐘左右，並要不斷地翻攪，待金桔胚外皮煮至松軟狀態，即撈在清水中漂洗，將胚料所含鹽分浸除 90% 左右，撈出瀝干，然後倒在妥當的糖液中浸漬。為使胚料均勻地吸收糖液，須及時將胚料連同糖液倒換在另一容器內，需連續倒換三次，然後再每小時倒換一次，經糖浸 48 小時后，將糖液瀝出進行曝曬。曬時每 2 小時翻動一次，待金桔所含水分蒸發 70% 左右，即可收回倒入甘草糖液中，按照上述方法浸漬，待 24 小時后濾出糖液，進行曝曬。曬時每小時翻動一次，約需曬 7 小時后收入容器內，再將剩余的甘草汁 13 斤及兩次用過的糖液濾淨，混合煮沸，並加入全部染料及白糖 2 斤溶解調勻，注入盛有桔胚的容器內，仍按照上述方法浸漬。待全部調料被吸收后取出曝曬，每小時翻動一次，直至大部分水分被蒸發，表面糖液濃縮成膠黏狀時，即成成品。

李 鹽 餅(福建省)

原 料

咸紅李胚 95 斤；上等紅糖 52 斤；甘草 4 斤；糖精 2 兩；香料 4 兩(其中：大茴香 37.5%；小茴香 37.5%；公丁香 25%)。

原料要求及處理 將紅糖 26 斤加清水 29 斤，加熱溶解

成濃度約為 50% 的糖液備用。

將甘草 4 斤加清水 20~25 斤，加熱煮沸後續煮 30 分鐘，再將甘草汁濾出澄清備用。

將香料按比例配合後，碾成細粉末。然後，連同糖精一併倒在澄清的甘草汁中調勻備用。

操 作 工 序

原料→浸泡→曝曬→壓扁(錘或碾)→糖浸→復曬→挑選→復浸→再曬→成品。

加 工 方 法

將李胚倒入 70 斤的清水中，約浸泡 30 分鐘後，用木制工具(或竹板)不斷地攪動，使泥沙脫離李胚而沉澱，約浸泡 2 小時，待李胚所含鹽分浸除 70% 左右時撈出，用清水沖洗後瀝干，進行曝曬。曬時須經常翻動，以助水分蒸發，待水分蒸發 80% 左右時，將李胚徐徐地倒入碾壓機的漏斗里，使李胚均勻地送入壓軸中壓扁。如無碾壓機的，可用木錘對准李胚的中部錘擊，將李胚打扁，並要將核打裂而不外漏，皮肉無損，厚度約為 2 分。

李胚經壓(錘)扁後，倒入備妥的糖液中浸漬，並要不斷地攪動，使果實均勻地吸收糖液，約浸漬 48 小時撈出，再將剩餘的糖液濾淨加熱，另加入一部分紅糖，配成濃度為 65% 左右的糖液，注入盛有李胚的容器內，按前法進行第二次糖浸，並將備妥的甘草汁調料倒入，加以攪拌，使果實吸收糖料一致，在浸漬 96 小時後撈出，隨即曝曬 5~6 小時(應隨時翻動)。如因陰雨無法曝曬，每百斤李胚中，應加入炒熟的食鹽 1 斤，以防止糖液發酵；如已發生發酵現象，應撈出李胚，將糖液煮沸，待冷卻後再行糖浸。在曝曬時，應將碎塊及雜質揀除，曬干後收回容器內。再將濾出的糖液濾淨加熱，另加入一部分紅糖，

配成濃度為70%左右的糖液，仍倒入盛有李胚的容器內，按前法進行第三次糖浸。為使李胚均勻地吸收糖液，每隔15分鐘翻攪一次，次日再翻動一、二次後曝曬。

一 晒時每30分鐘翻動一次，並將用過的糖液濾淨加熱冷卻後，澆拌在李胚上。如此邊晒邊澆拌，直至糖液用完后，繼續曝曬至李胚所含水分蒸發80%左右，即成成品。

貯藏方法

初制成的產品，色澤光亮美觀，數日後，因外層的糖液滲透而呈干燥狀態，但這並非變質現象，只須拌入少量濃度約為70%的糖液，其色澤即會復原。

包裝 產品適于用帶釉的陶土缸盛裝，並用腊紙及血料封口。

存放地點應干燥通風，防止受熱受潮。尤其在霉雨季節，更須經常檢查。

變質處理方法 在貯藏期中，如果實開始有發霉或有酒味時，應及時曝曬，並經常翻動，以助水分蒸發，約晒4小時，再拌入少量濃度為30%左右的糖液。然後，待果實所含水分蒸發80%左右時，即收回室內，待散熱後，再拌入少量甘草末，仍可繼續收藏。

無核加應子(廣東省)

原 料

李子胚105斤；白糖15斤；甘草3斤；糖精2兩；防腐劑0.3兩。

原料要求及處理 將甘草3斤用清水30斤熬煮成約甘草汁26斤濾淨澄清。然後，取其中13斤加入白糖10斤，加熱溶解成甘草糖液備用。

操 作 工 序

原料→燙煮→去核→糖浸→曝曬→加料→復曬→成品。

加 工 方 法

將李胚倒入煮沸的清水中(應淹沒李胚)煮 15 分鐘左右撈出(煮時應翻攪)。用清水沖洗干淨。再將李胚用木槌捶扁，取出果核(不要將果肉破成小碎塊)，倒入備妥的甘草糖液中浸漬。為使果實均勻地吸收糖液，應將李胚連同糖液倒換在另一容器內，需連續倒換三、四次。此后再每小時應倒換一次，浸漬 48 小時左右撈出曝曬。曬時每小時翻動一次，至果實所含水分蒸發 80% 左右時收回。

將剩余的甘草汁及浸漬過的糖液煮沸，再將全部輔助原料和白糖 5 斤加入，加熱溶解，並調勻冷卻。然后注入盛有李胚的容器內按前法繼續浸漬，待全部甘草糖液被吸收后，即取出曝曬。曬時每小時翻動一次，直至曬干，即成成品。

鹽 金 棗 丸(福建省)

原 料

咸金棗胚^① 60 斤；咸梅胚 20 斤；桃肉(干) 30 斤；香櫞胚 25 斤；食鹽 40 斤；甘草粉 3½ 斤；甘草 16 斤；糖精 14 兩；香料粉^② 2 斤。

① 咸金棗為福建省晉江縣所產。系一種柑桔類果實，形似鮮棗，氣味濃香，福建省晉江縣金棗，亦稱金柑。

② 香料粉的調制各地不同，根據 1956 年福建省工業廳所規定的配方為：去皮桂皮 66.7%；大茴香 6.7%；小茴香 8.3%；布叩 5%；砂仁 6.7%；公丁香 6.6%。

此外，福建省詔安縣青果加工廠的香料粉配方為：甘松(又名驢男、人身香、苦香多) 2.94%；桂枝 23.54%；排草 11.76%；靈(麝)香 2.94%；三奈(又名山奈、山棘、三賴) 11.76%；白芷(又名白蔞、金芷、芳香、澤芳、苻離) 2.94%；川朴(又名厚朴、淡白、烈朴、赤朴、重皮、厚皮) 2.94%；公丁香(又名丁子香、母丁香、雞香、丁香) 11.76%；沉香(又名沉水香、伽南香、伽羅、奇南香、蜜香) 2.94%；益母仁(又名脾立智、益志子) 11.76%；肉叩 11.76%；大茴香 1.48%；小茴香(又名茴香、蔞羅、谷香、羅香、八角茴香、舶茴香) 1.48%。

福建省廈門蜜餞廠(原順泰春)的配方為：邊桂 50%；豆蔻(又名肉豆蔻、肉果、迦摩勒) 7.5%；砂仁(又名羅砂蜜、陽春砂仁) 10%；公丁香 10%；大茴香 10%；小茴香 12.5%。

原料要求及处理 選擇含鹽量一致、味醇不澀、無雜質和雜味的咸金棗胚作原料。

將梅胚、香櫟胚和桃肉的雜質揀除后，一併與咸金棗胚混合拌勻，成為鹽金棗丸原料備用。

將食鹽 22 斤煎炒后碾成細末備用。

將香料 2 斤按比例量配制后，碾成細末備用。

將甘草 16 斤加清水 30 斤加熱煮沸后，再續煮 30 分鐘左右，濾出甘草汁澄清。將煮后的甘草渣加清水 30 斤，加熱煮沸后，再續煮 40~50 分鐘，濾出甘草汁澄清。然后將二次澄清的甘草汁混合備用。

操 作 工 序

原料→蒸煮→磨胚→加料→晒胚→細搓→曝晒→撞料→晒干→成品。

加 工 方 法

將備妥的鹽金棗丸原料分裝在籠屉內，開始時用較強的火力，以后改用較小的火力蒸 3 小時左右。蒸時不要將鍋內的水煮干，待果肉成松軟狀態（用手試捏），即可离鍋倒入容器內冷却。

然后，將全部甘草汁的 70% 注入冷却后的果胚內（甘草汁應淹沒胚料）。待果胚吸收甘草汁而膨脹后，用大头木槌徐徐搗動，使果肉离核，再靜置浸漬 144 小時左右，然后撈放在細孔竹篩里篩入水桶或其它容器，即用木板徐徐刮動，使果漿墜下（棄去粗果皮及核、梗等物）調成糊狀。

將全部香料末、糖精、食鹽 18 斤及剩余的甘草汁一併倒在果漿內（每一容器以裝 350 斤左右者為佳），靜置浸漬 8~10 小時，用电磨將果漿磨細（無电磨机者可用大头木槌搗爛），再靜置 8~10 小時。然后將果漿攤放在竹扁①置于陽光下曝晒

(每扁約 25 斤)。晒時，待表面呈鹽霜時，再翻另一面，此後每 30 分鐘翻一次，約晒 4、5 天后，果漿成柔潤而有韌性的塊狀半成品時，收回室內，在陰涼通風的地方，存放 48 小時後，進行加料工作。

將全部甘草粉及炒熟碾細的食鹽粉混合拌勻後，按每 20 斤半成品加甘草、食鹽混合粉 4 斤的比例數加入半成品里，隨即送入電磨內磨撞至極為柔潤（無電磨機者可用大頭木槌磨柔）時，即离磨用手搓成綠豆般粗細的條狀，並將剩余的混合粉撒在半成品上，以免黏合。然後用刀切成綠豆般大小的顆粒，再放入竹扁內曝曬。晒時每 30 分鐘翻動一次，約需晒二個陽光日，視質干肉潤時，收回室內散熱，即成成品。

貯藏方法

鹽金棗丸容易吸潮，遇潮即軟化，所以存放地點須干燥通風。包裝容器最好用馬口鐵箱，或帶釉的陶土器皿，並應嚴密封口。

變質處理方法 在貯藏期間，如成品開始有發軟現象時，應及時進行曝曬，待稍干時翻攪數次，完全干透後可拌入少量甘草、食鹽混合粉，收回室內散熱，即可繼續收藏。

話梅(廣東省)

原 料

青梅胚 165 斤；糖精 13 兩；甘草 3 斤；香料粉 0.7 兩。

操 作 工 序

原料→浸洗→曝曬→加料浸漬→復曬→成品。

①竹扁採用竹篾編制的扁圓形無孔竹盤，一般用它晒、晾加工品，北方稱為淺子，華南稱為竹篪，華東稱為竹囤。

加工方法

將梅胚放入清水中(應淹沒梅胚)浸泡 30 分鐘左右,待梅胚所含鹽分浸除 50% 時,用竹籬撈起,再用清水沖除它表面上的咸水(約保持鹽分 40%)後瀝干。然後,倒入竹窩中曝曬。初曬時,為不使梅胚的外皮擦破,而影響產品質量及成品率,第一天翻動一次即可,並應輕翻;晚上,不需收回室內,將竹窩層層疊起(約 15 個高度),蓋上防雨的草蓆或竹篾罩。再曬時再攤開,每隔 24 小時翻動一次,直至晒干,再將枝梗、雜質等篩去揀除,倒入容器內加料浸漬。

將甘草 3 斤加清水 39 斤熬煮至約 31 斤甘草汁後濾淨澄清。另將糖精及全部香料加入調勻,加熱至攝氏 80 度左右,即注入盛有梅胚的容器內浸漬。為使梅胚均勻地吸收甘草料汁,應及時將梅胚連同甘草汁連續倒換三次,此後再每小時倒換一次。待甘草汁全部被梅胚吸收後,即分裝在竹盤中曝曬。第一天曝曬時翻動二次即可,第二天以後,每 2 小時翻動一次,直至晒干,即成成品。

糖 霉 姜 (廣東省新會縣名產)

原 料

姜粉 150 斤;檸檬胚 215 斤;香料粉 10 兩;糖薯粉 320 斤;甘草 15 斤;甘草粉 9 斤;黃(紅)糖 240 斤;砂(白)糖 215 斤。

上列原料出成品糖霉姜 973.5 斤。

原料要求及處理 制作姜粉方法^①: 將鮮姜加約為它重量的 25% 的食鹽醃漬 15 天,再晒干成干姜胚。然後,用檸檬胚或檸檬汁制成的液汁浸泡(應淹沒姜胚),約浸泡 7 天,將胚塊

^① 制作姜粉的原料消耗量: 制姜粉一担,需老生薑 15~18 担,嫩生薑約 20 担。

撈出攤在蒸籠屉內。屉上不加籠盖，待鍋中水煮开后，再將籠屉逐層按上，約蒸10小时以上，待姜胚被蒸透时离鍋。然后稍微散熱，即用擦具將姜胚擦成糊狀，倒在不漏水的竹盤內，置于陽光下晒干，即为姜粉。

將甘草15斤加清水 25 斤熬煮，煮沸后再續煮 30 分鐘，即將甘草汁濾出澄清备用。

加工方法

將濃甘草汁注入盛有姜粉的桶(或其它容器)內，使其充分吸收甘草汁。然后，將檸檬胚去核煮熟，倒入篩內瀝干水分后，搓磨成檸檬糊，倒在盛有甘草汁姜粉的容器內，尽量攪和均匀。再將糖薯粉(加有少量糖的甘薯粉)、香料粉、甘草粉、紅白糖全部倒入，加以攪拌，务求攪勻。然后放在竹盤中，置于陽光下曝曬，並用平面鏟刀翻動，使胚料兩面受曬。一般約曬 15 天，待胚料即將晒干而未干时(約 90% 的干度)，搓成圓柱条狀，再切成小顆粒(規格如一般水果糖顆粒)。然后用包裝紙逐粒包裝，即成成品。

糖得姜馳名于國內外，除銷广东各地外，經香港出口远销东南亚各国。

第三編 果 干

鮮水果一般含有大量水分，極易腐敗變質，但是經過干制后，使它保持一定程度的干燥狀態，則附着在它上面的微生物及原料本身未被破壞的酶素都較難于活動，就能較長時期地保存。

水果干制的主要作用，是減去水果中的水分，因此，干制必須加熱。水果干制的形式根據熱源的不同，可分為兩類：

(1) 自然干燥法 熱的來源是日光，即用太陽光的熱能，直接或間接地照射，使水分蒸發。在通風很好的室內、棚下或復蓋下進行干燥的，叫做陰干或晾干；在新疆地區利用熱風干燥，叫做風干。這些干燥方法，由於受氣候的嚴格限制，加工過程中的干燥期間都較長。

(2) 人工干燥法 熱的來源是人工供給的。將加工原料排列或堆放在較小的容器內，利用一定的干燥設備加熱烘烤，所以也叫做烘干或火力干燥，亦稱人工脫水。

以上兩類干燥方法，各有利弊，必須因地制宜，根據具體情況來應用，往往可以兩種方法合併使用。譬如氣候條件不太好，單用自然干燥難以干制好時，就須用人工干燥補其不足；又如用晒干法干燥的果品，其後一階級，常常採用陰干法來完成。

果干的優點是：防止鮮果的大量損失，而且干燥的設備和操作較簡單，易于設廠制作；不需糖、鹽等其它原料，包裝費用也較少；制品體積小，重量輕，便于貯、運，所用運費亦較省；干制品含水量低，相對地營養成分變濃（為鮮果品的4~7倍）；

吃法簡單，攜帶方便。

下面介紹我國民間對幾種水果的干制方法。其中，大部分是利用陽光干制的，但在我國南部廣東、福建等地，由於加工季節多雨，氣候亦較潮濕，所以配合了各種不同形式的簡單的人工干燥。

杏 干(河北省)

原 料

鮮杏 700~800 斤，可制成品 100 斤。

原料要求 杏的品種很多，制作杏干的，主要以果肉細緻、色澤橙黃或鮮紅、味甜酸不苦、個大而完整的离核杏為佳。果實以成熟度在 7~8 成的為宜，成熟度高，含糖量大，杏干的質量較好。但過熟的杏加工，会降低成品品質；不成熟的鮮杏，含水量大，不易烘(晒)干，色澤差，含糖量少，成品質量也次。

為了使鮮杏的干燥速度一致和杏干的規格一致，應按照杏的大小分別加工。

操 作 工 序

原料→洗滌→去核→燻硫→干燥→成品。

加 工 方 法

洗滌 將合乎加工要求的鮮杏，用清水洗淨后瀝干。

去核 鮮杏洗淨后，用刀沿果實的縫合綫割一環形，然后用雙手分別緊握其兩半扭動，使一半脫离杏核，再用刀尖挖去另一半內所含的杏核^①，成為兩片，用清水沖洗干淨裝入筐中。

燻硫 將裝杏片的原筐或將杏片攤放在竹匾（或筐）中

^① 杏干原料成熟度要求在 7~8 成，成熟度適中或完全成熟的鮮杏易于挖出杏核，杏仁也飽滿，可供副食、藥材及出口需要。

(每匾容量約 35 斤左右), 送入燻房(見附录一)內, 放在木制的燻架上。然后, 將燒燃的木炭, 倒在室內的鉄盤中(鉄盤的位置在燻室的中央), 再將硫磺末^①撒在炭火上。撒硫磺的动作要迅速, 操作者应立即离室, 否則会中毒(最好操作时戴防毒面具)。硫磺撒完后, 随即將門窗严密封閉, 約燻制 2 小时。待果实呈黄或暈紅色和半透明狀时, 再將門窗打开通風, 使硫磺的气体散出, 待空气充分更換后, 即將杏片搬到室外停放 1~2 小时, 进行干燥。

干燥 將燻硫后的杏片, 攤放在竹匾內, 送入烤房(見附录二), 層層排列在木架上。然后, 將門窗关闭, 开始生火輸热进行干燥。开始的 4~6 小时內, 室內溫度保持在攝氏 40~50 度, 然后漸漸升高到攝氏 70~80 度。由于室內热量增加, 果实所含水分大量蒸發, 室內的湿度也随之增高, 因此, 須及时排除水蒸汽, 應將天窗与通風孔的活門打开, 并須根据室內干湿度及杏片干燥程度掌握关闭。在干燥过程中, 應將穿架上、下層的杏片加以調換, 使离火道近的和远的果实受热量均匀, 而使一次原料能够同时干燥。所需時間, 一般約烘 36 小时, 最快的在 24 小时內即可烘干。但如溫、湿度掌握不当, 則会延長干燥時間, 甚至达 60 小时左右, 这样的成品色澤不佳, 質量低劣。

鮮杏成熟季节短, 值夏令多雨, 又不易运远和久貯, 因此对加工方法应灵活运用, 除人工干燥外, 应充分利用晴天的陽光进行自然干燥, 但也應將杏片硫磺后曝曬, 并应特別注意衛生。如晒制过程中, 气候突然变陰雨, 可再利用烤房烘干。同时燻硫后的杏片烘至半干时, 可延長保存時間(約可保存 20 天), 在这期間可随时利用晴天再晒。这种人工干燥与自然干

① 硫磺用量: 如去核的杏片为 2000 斤, 用硫磺 8 斤。

燥相結合的优点是：不影响加工任务的进行，避免原料的积压和腐爛；降低生产成本。

貯藏方法

包裝 將杏干裝入國內或麻袋內，但应尽量压實，使其少透或不透空氣。

存放地点应干燥潔淨，垛底須墊高，防止低層杏干受潮而生虫變質。

梨干(河北省)

原料

鮮梨 600~700 斤；硫磺末 $1\frac{1}{2}$ ~ $1\frac{3}{4}$ 斤；白糖 4~5 斤，可制成品 100 斤。

原料要求 選擇無虫蝕、無碰傷、無腐爛的鮮梨做原料。對殘次及有虫蝕的果实，只須將其損傷部分挖去，仍可供作加工原料。

操作工序

原料→洗滌→去核及切塊→燻硫→干燥→加糖→成品。

加工方法

洗滌 將鮮梨用清水洗淨瀝干。

去核及切塊 將洗淨的梨用刀對半切開（殘次及腐爛、虫蝕的应先削去受損的果肉），挖去果核后，再切成約 8 分長的梨塊，隨即倒在清水中浸洗，撈出瀝干。

燻硫 將洗后的梨塊放在竹匾中，送入燻硫室，按照燻杏干的方法燻制 1~2 小時，或者先晒 2~3 天再燻硫，待梨塊呈黃色或淡翠綠色時，取至室外停留片刻。

干燥 將燻后的梨塊送入烤房，用攝氏 60~70 度的溫度烘培（具體操作與制作杏干相同），待梨塊所含水分降低到

15~18%时取出。

加糖 剛取出的梨干,趁热將全部白糖(結晶粒大的应先碾細)撒入,并尽量拌勻,以增加梨干的甜度,待散热后即成成品。

制作梨干如無人工干燥設備,可利用日光晒干。同时也可以加工成帶核梨干,或不用白糖拌制的原梨干。

檳子干(山西省)

原 料

鮮檳子 550~600 斤,可制成品 100 斤。

原料要求 选用充分成熟的新鮮檳子做原料,以果体大而完整者为佳。

操 作 工 序

原料→刨(切)片→曝晒→成品。

加 工 方 法

刨(切)片 將檳子用特制的鉋刀(如圖 15,果农称为擦刀,刨片称为擦片)刨(切)成約 1 分厚的完整果片。其方法是:左手持住鉋刀(类似木匠用的鉋刀,但其底和刀較寬較長)木板的一端,另一端放在容器口上,成斜坡形,然后右手拿住 2、3 个檳子,順序地上下来回推鉋(擦),果片經過刀刃后落在下边容器內。推鉋(擦)时用力要勻,果实要拿紧摆平,使果片完整和厚薄一致。

刨(擦)果片 時間最好在日出前或上午以便当日刨(擦)片。当日曝晒,使果实所含水分及时地被蒸發出一部分,防止腐敗;同时成品質量也較好。

晒 將刨(擦)好的果片攤置在干淨的草蓆上曝晒,要尽量鋪勻,注意衛生,防止塵土落入。此后晝晒夜收,約晒 3

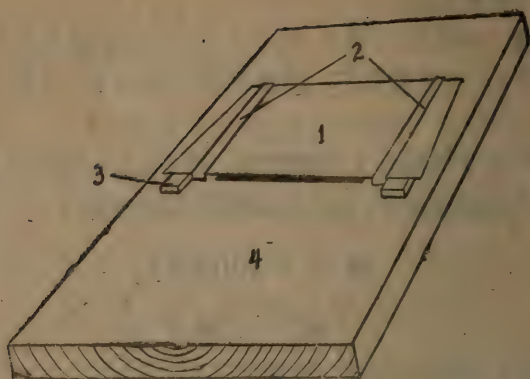


圖 15 水果加工切片擦刀示意圖

1. 鐵片刀； 2. 雙腳鐵釘(釘成小斜坡形，刀刃端釘腳吃入木板淺，后段釘入深)； 3. 木板塞(波形，能够活动，供調整切片厚薄用)；
4. 長方形堅硬木板。

天左右，即成成品。

如有烘烤房和燻硫室的設備時，可利用這些設備，按照制作杏干的操作方法操作，則可提高成品質量。

貯藏方法

包裝 將檳子干裝入圓內或麻袋內，要盡量壓實，不使通風。

存放地點應干燥潔淨，垛底墊高襯木，以免果干受潮霉爛。

荔枝干(广东省)

原 料

鮮荔枝 900~1000 斤；木炭 181 斤，可制成品 270 斤。

原料要求 荔枝干原料應選用槐枝、糯米枝、黑葉枝等品種，或試用三月紅枝做原料。但以荔枝成熟前 2、3 天採摘的

最为适宜。

木炭应选用無烟的，砸成小块(或直接採購碎炭)，以便随时使用。

操 作 工 序

原料→曝晒→烘焙→成品。

加 工 方 法

曝晒 將鮮荔枝曝晒 2~3 天，每日上下午各翻动一次，使其一部分水分被蒸發，然后进行烘焙。如值陰雨天气，亦可直接焙制。

烘焙 先在焙爐底的兩側各鋪一行谷糠。鋪糠数量应根据爐底的大小而定，但不宜过多，以能引燃木炭为准。然后把木炭成一直綫地放在谷糠上，約距离焙爐壁 4~5 寸，以便流通空气，使木炭燃燒起来。木炭燃燒后，用双層麻袋將烘房門口遮封，以防止凉風侵入，保持温度的平穩。

將荔枝送入烘房后，倒在爐面的竹帘上，用木制耙子攤平，厚度約 5 寸，即开始烘焙。在开始后 24 小时內，每 6 小时加木炭一次，第一次加炭 36 斤，第二、三次各加 24 斤，第四次加 20 斤。在加炭前必須將荔枝翻动一次，使上下果实受热一致，水分迅速蒸發。待所含水分蒸發 50% 左右，再取出放在竹圓中(圓底鋪谷糠 3~4 寸厚)，并用草蓆复盖，經 3 天左右，果实各部分的水分均匀(这种过程当地称为發汗和回軟)后，再按照上述方法复焙。

在复焙开始后 12 小时內，每 6 小时加木炭一次，第一次加木炭 24 斤，第二次加 20 斤。待果实所含水分蒸發 70~80% 时，再按照上述方法进行發汗和回軟，經 2 天左右，果实各部分的水分又复均匀，仍按照上述方法再焙。并在开始后 24 小时內，每 6 小时加木炭一次，第一次加木炭 18 斤，第二次加 15

斤。此后，一直到荔枝烘干后，取出攤开散热，即成成品。

貯藏方法：

包裝 产品宜用木箱或竹簍盛裝。

存放地点应干燥、潔淨、通風。

如散裝时，可存放在竹葦園中，但应垫高園底，園底用木板并鋪置潔淨的麻袋或类似麻袋的紡織品，裝滿園后，再用麻袋（或其它代用品）盖好。在園的四周应留出人行道，以便随时檢查。

變質处理方法 在貯藏中，如發現荔枝干有生虫現象时，应随时送入密室（燻硫室）內，用荔枝干量的 0.1~0.2% 硫磺末燻制。如有因受潮霉变現象时，則須及时地曝晒。但如适值气候陰雨，或在曝晒中因气候突变荔枝受雨淋湿时，应及时地用低温烘焙，使果实在低温下渐热慢干，如果温度过高，則表干內湿，或果实燒焦，色澤黑暗。

荔枝干烤房及焙爐的構造

广东省荔枝干的烤房建筑，与一般民房相同，它的長寬度，可根据焙爐数量和形式而定。

焙爐的形式可分为三种：爐口相对式；双爐靠背式；單爐依牆式（見圖16）。無論那种形式，均需留出人行道以便操作。焙爐用磚砌成，圖 17 所示的焙爐，高約 3 尺，長約 9 尺，寬約 6 尺；一面設三个爐門，爐門寬約 2 尺，高約 2.5 尺（在兩個爐門之間有隔壁牆一道，圖 17 实际是三个焙爐連在一起）。在爐子上面鋪設 1.5 寸見方的木樑 7、8 根，每根木樑間的距離相等，木樑亦可用粗細与它相等的毛竹代替。在木樑上鋪置寬度与焙爐相等的帘子（焙爐長的可用数領帘子連接起来），帘子用竹篾或籐条編成。在竹（籐）帘上面，沿焙爐壁四周砌成 6 寸左右高度的圍牆，以免果实滾落。



圖 16 荔枝干焙爐建築形式示意圖

甲. 單爐依牆式； 乙. 雙爐靠背式； 丙. 爐口相對式。

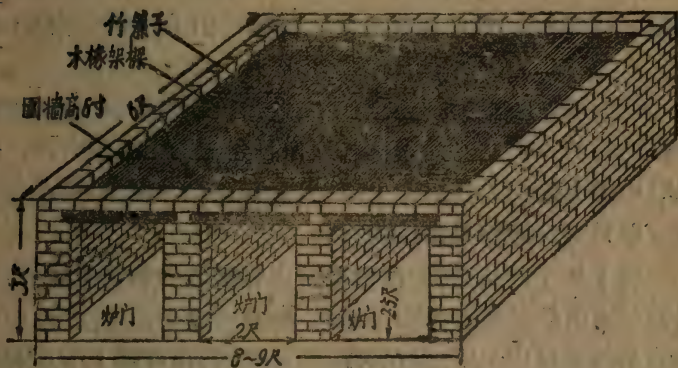


圖 17 焙爐結構示意圖

葡萄干(新疆)

原 料

葡萄 400 斤, 可制成品 100 斤。

原料要求及处理 葡萄干要求选用充分成熟的鮮葡萄做原料, 并以皮薄、漿肉厚和含糖量高的無核品种为佳; 但質量較好的有核葡萄亦可加工。剪摘下来的果穗, 要剪除其中的病果、霉爛果、变色枯萎果及夾杂的枯叶等, 以免在加工时污

染其它好果。

加工方法

葡萄干制法有两种：一种是直接利用日光晒干；另一种是利用蔭房使葡萄蔭干。为保持果实原有色澤与品質，一般都采用蔭干的方法，这种方法也叫做風干。

果穗經初步处理后，約停放半日，再將葡萄逐穗地掛在木制掛架上，这样果穗軸不易折断，亦能减少次品。这种操作叫做掛架。在未掛架前，先將蔭房打扫干净，然后用粗麻繩將掛架樑的兩端紧系在屋頂的檁椽上；每長 12 尺系 8~10 根掛架樑，不宜过多，以免通風受阻。并要留出人行道，以便于檢查。

葡萄掛架的操作，在整个干燥过程中非常重要，因此必須請有經驗的人担任。为了縮短操作時間和操作上的方便，应采取边掛上掛架边往掛架上掛果穗的方法，掛穗时应小心掛穩，以免落地摔破果实造成損失。

为了便于成品分級，在掛架时应將綠色的和黃色的分开。掛架时应由最低層順序向上堆掛，并要注意勿使重压，掛架兩端的果穗重量应相等，以免果穗滑落受損。也可將上下小刺的尖端用麻繩串联，如此層層堆疊，循序而上地掛，到掛完为止。如果穗的果实太稠，形同粗圓柱狀而不易弯曲时，可在其中央部分摘去一些果实，使能弯曲时再掛。在低層的架樑高度，以掛果穗后果实不着地为标准，因为着地的果实制干后，即为次品。

葡萄掛架后，利用熱風蔭干，并应將落果随时清除，約 40 天即可干燥。在通風良好和气候干燥的情况下，有 30 天左右即可干燥；但亦有迟达二个月之久才干燥的。

蔭房蔭(風)干的方法是新疆吐魯番果农根据当地每年在

五月左右要有热風吹来以及地势为盆地的特殊条件所創造的干制方法,它是利用气候干燥、晝热夜涼的自然条件,使葡萄迅速干燥。其它地区可充分利用当地条件进行加工。

葡萄陰干后,必須將果梗剪除,簡易的方法是:用一条麻布口袋裝入半袋葡萄干,然后二个人各执口袋的一端,用力地来回搓盪,即將果梗及塵土搓除;接着进行風吹,連同枯瘦的葡萄干一併吹除,即成成品。

貯 藏 方 法

包裝 用木箱或布袋盛裝。

存放地点須干燥、通風,防止受潮、生虫。如發現潮湿現象时,应及时攤开陰(晾)干,切忌直接受陽光曝晒,以免影响果实色澤。

新疆葡萄干蔭房的構造

新疆(主要是吐魯番盆地一帶)葡萄干加工都用蔭房(亦称風干室,見圖 18、19)进行。蔭房大部分建筑在較高的山坡或戈壁灘上,房基为高达 9 尺左右的石台或土台,將蔭房位置突出地增高,以利通風和減底湿度,使葡萄迅速地干燥;約 30 天即可成为色澤鮮艳、品質优良的葡萄干。因为蔭房的地基較高,故当地果农也有將地基筑成住室的,这样就便于在加工中随时进行检查。

蔭房的形式为东西長、南北狭。这种形式不仅增加受風的面积,縮短干燥時間,同时也減少陽光照射的面积,从而能够提高产品質量。

蔭房的構造是用長 14 寸、寬 7.5 寸、高 3.1 寸的土坯間隔相疊成的一种平頂式土房。由于果实的干燥过程,不用燃料,不直接受日光照射,而是利用風的热力干燥,故称蔭房或風干室。蔭房的四壁,要筑成大小、距离相等的長方形孔洞。

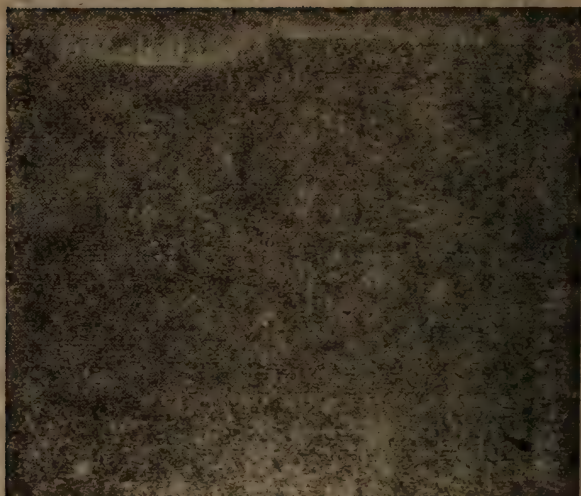


圖 18 新疆葡萄干蔭房圖(一)

(筑在較低地勢的二層式,上面為加工房,下面為住房)

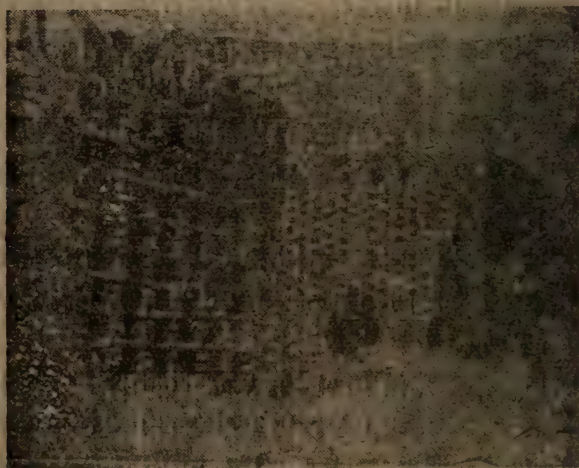


圖 19 新疆葡萄干蔭房圖(二)

(筑在較高地勢的單層式)

孔洞橫長約 4.4 寸，縱高約 3.5 寸，每一間的每面牆壁橫設 7 個孔洞，縱設 12 個孔洞，亦有完全採用花牆式結構的。一般蔭房內高 9 尺左右，寬 12~15 尺，長度（東西端距離）不限，有三間房長或五間房長的。室內每隔 5.5 尺用土坯堆砌成 35 平方厘米的柱脚，作為橫樑的支柱，在橫樑的每 7.5 寸處，垂直地放一根直徑 3 寸的木椽子，以便吊系掛架和鋪蓋樹枝，然後用泥漿填滿刮平。

掛架是掛果穗用的。它用長約 8 尺、直徑約 3 寸的木椽制成，在椽子上每隔 1.5 寸，穿插長約 1.2 尺、直徑 3~4 分、質地堅硬的小樹桿或小木棒，並要橫縱穿插成一個“十”字狀，但目前大部分是三支穿插，構成了六角形狀，順序地佈滿整個木椽，成為一個齒形的掛架。蔭房掛架的結構見圖 20。

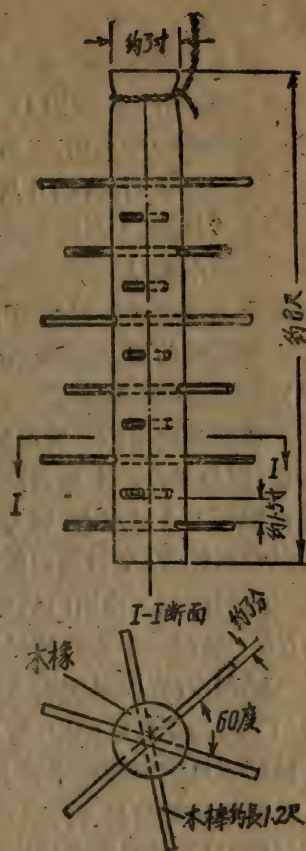


圖 20 葡萄干蔭房掛架示意圖

附录 一、民間燠硫室構造簡介

燠硫室應建築在遠離車間、辦公室、宿舍、食堂等的空曠地方，一般要求最低要距離這些厂房、宿舍 50 尺以外，以避免在燠硫中可能由於緊閉不嚴等原因而發生洩硫現象以致影響

职工健康。

这里介绍的燻硫室構造和设备极为简陋。燻硫室形式与民间平房一样，高度约12尺，宽度约13尺，长度15尺左右，房顶中央设一个天窗。三面牆壁各设一个窗户，高约4尺，宽约3尺。一面留門，高约6尺，宽约4尺。并在門的中央部位开一个2.5尺宽、1尺高的长方形空洞，安装玻璃。在洞口旁设一个平面木架，以便在开始燻硫前取少量果实摊放在木架上，視木架上果实燻制程度而了解整个室内的果实燻制程度。

燻硫室的頂、壁应密抹泥漿，防止硫气散洩室外，各种通風口的縫合部分应紧密。室内切勿用石灰塗抹，以避免腐蝕。

燻硫室内搭设一層層的木架，中間留出4尺左右寬的入行道，以便操作。木架高度最高不超过9尺，离牆壁0.5尺，底層离地平1.3尺左右；層与層之間的距离，可自行規定，但一般以每層擱置5个竹屨的架叠高度为宜。

燻硫設置，在室内的中央部分放一个鉄盤，鉄盤直徑约2.5尺，另設一个多孔的鉄罩。

燻制方法：將果实裝入燻硫室后，先在室外將木炭引燃，再透入室内倒在鉄盤中。然后閉塞各个通風口，严密封閉門窗，將硫磺末迅速地撒在木炭上，盖上鉄罩，随即离开燻室（操作人最好帶防毒面具）。待果实燻好后，先將各个通風口打开，使硫气散出后，將果实搬出室外晾吹片刻，即可繼續下步加工。

二、民間烤房構造簡介

烤房（亦称烘烤室，見圖21）的構造形式类似民间平房，高约13尺，寬12尺，長19尺（这种烤房一次容量約为3000斤）。房頂上設置圓形排气筒四个，每角一个，它的口徑为5~8寸，高出屋頂2~2.5尺，以便往外抽風。在排气筒底部設一

插板，可以隨時開關，以便控制風速，調劑室內溫度和濕度。在排氣筒的頂端，設一鐵皮帽罩，以防雨水流入室內。

烤房四周在離地面約 2 尺高处，設進風窗。在門的下端，離地 5 寸左右的部位，設一個長 6 寸、寬 5 寸的活門，所有開設的進風窗，都能隨時開閉，以調劑室內溫度和濕度。

烤房的燃燒和輸熱與北方的“火炕”相同。其構造是：在烤房門旁室外，開一個火口，火灶設在室內，爐底陷入地平綫下，沿壁（離壁 0.5 寸左右）環筑一道輸熱管道，直通室外突出的煙囪，火灶及輸熱管道全部用耐火磚砌成，外塗黃泥刷石灰。輸熱道設於地面上，道口低入地面、在火灶的中部，以便吸熱。在火灶的火口上端設向內下方的斜口，外大內小，叫做輸風口，以便在火口關閉時，室外的風通過輸風

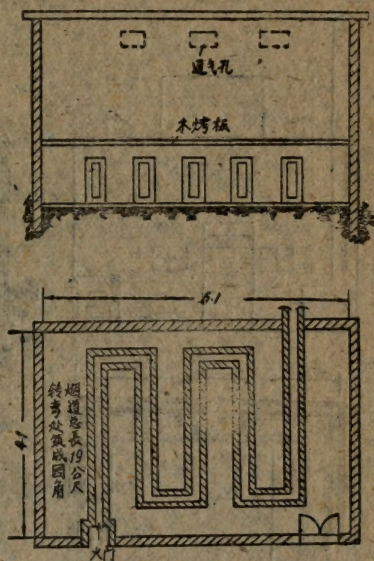
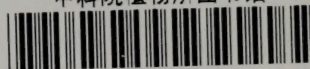


圖 21 烤房示意圖

口吸入灶內，將灶內熱源送入輸熱道。爐底離爐條約為外高里低的 3.5 度斜坡，以便清除爐灰。並在爐底平面上向外延伸約離牆 4 尺，逐漸斜伸到地面上，以方便生火加煤等操作，並使風力順坡進入爐底，吹入灶內，使爐火旺盛。

在輸熱道上設木制烤架，烤架低層離火道約 3 寸，木架層與層之間約距離 5 寸，架寬可與輸熱道相等或較之稍寬，架高離屋頂約 5 寸。



S0024155

將果实攤放在竹匾中,再順序地一層層攤在烤架上;或在烤架上鋪竹、草蓆,再將果实倒在上面攤勻,即可輸熱烘焙。但为了便于上下層及离爐灶遠近的果实的倒換,使它受熱一致,最好是用竹匾。茲將北京果脯厂烤房圖(圖 22)附录于下,以作参考。

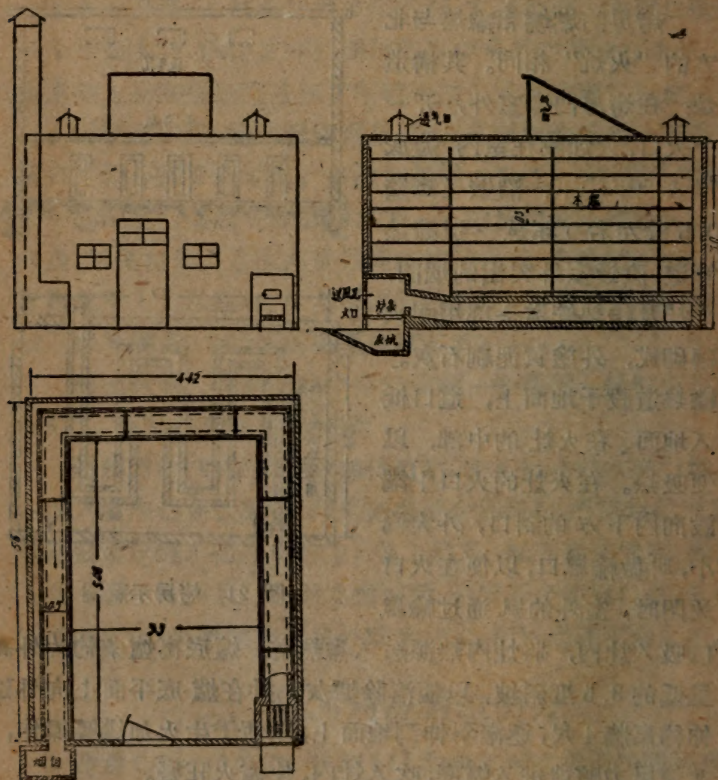


圖 22 北京果脯厂烤房示意图

昆

6216570

67.517
566

民间水果加工法

樊尔明 868.6.21

李 毅 727.28

昆

67.517
566

884.88.7.27


11.27 19日

7.21

6216570

注意

- 1 借書到期請即還。
- 2 請勿在書上批註圈點、折角。
- 3 借去圖書如有污損遺失等情應照價賠償。



統一書号: 15042·268

定 价: 0.40 元